Слишком полезно не бывает!
ГОТОВИМ
С
БЛЕНДЕРОМ,
КУХОННЫМ КОМБАЙНОМ,
МИКСЕРОМ

SHOUT
SHARE
IT

Annotation

Готовить с помощью кухонной техники не только удобно, но и приятно – вы не только экономите массу времени, но и получаете совершенно неожиданные и ошеломительные результаты. Наша книга расскажет вам, как сделать этот процесс максимально простым, а результат – превосходящим все ожидания.

- Дарья Владимировна Нестерова
  - Введение
  - Блюда, приготовленные с помощью кухонного комбайна
    -
    - Супы-пюре для кухонного комбайна
      - Морковный суп-пюре с белым вином
      - Суп-пюре из замороженных овощей с зеленью петрушки
      - Картофельный суп-пюре с сыром, маринованным шпинатом и морковью
      - Суп-пюре из сушеной моркови с картофелем
      - Суп-пюре из картофеля со свеклой
      - Суп-пюре из замороженной белой фасоли с укропом
      - Гороховый суп-пюре с брокколи, картофелем и сушеными грибами
      - Картофельный суп-пюре с яйцами и зеленью укропа
      - Картофельный суп-пюре с сыром и зеленью
      - Кукурузный суп-пюре на овощном бульоне
      - Гороховый суп-пюре с картофелем и зеленью укропа
      - Куриный суп-пюре с картофелем и зеленым луком
      - Куриный суп-пюре с картофелем, морковью и петрушкой
      - Суп-пюре из баранины с сыром и орехами
      - Гороховый суп-пюре с копченой курицей, луком и картофелем
      - Гороховый суп-пюре с копченой курицей, морковью, луком и картофелем
      - Суп-пюре с мясом, картофелем, капустой,

перцем и морковью
- Куриный суп-пюре с рисом, овощами и грибами
- Суп из кураги со специями и кислым тестом
- Суп с овощами и смородиной
- Суп с овощами и абрикосами
- Суп-пюре из яблок и крыжовника
- Суп-пюре из яблок и клубники
- Суп-пюре из авокадо со сливками и хересом
- Окрошка из овощей с квасом
- Окрошка из овощей с редисом и квасом
- Окрошка из овощей с колбасой и квасом
- Окрошка из овощей с мясом, черной смородиной и квасом
- Окрошка из овощей с мясом и кефиром
- Окрошка из мяса, овощей и зеленого горошка на квасе
- Ягодная окрошка на кефире с тархуном и сахаром

- Салаты и закуски для кухонного комбайна
  - Салат из помидоров и маринованного болгарского перца с оливковым маслом и зеленью
  - Салат из помидоров, маринованных огурцов, хрена и чеснока
  - Салат из помидоров, маринованных огурцов, стручковой фасоли и зелени
  - Салат из помидоров, копченой курицы и маринованного винограда с майонезом
  - Салат из помидоров и квашеной капусты с корейской морковью и тмином
  - Салат из помидоров и консервированных кабачков с корейской морковью и чесноком
  - Салат из помидоров и огурцов
  - Соленые огурцы с горчицей, оливками и зеленью петрушки
  - Салат из огурцов и маринованных баклажанов с укропом и чесноком
  - Салат из соленых огурцов, брынзы и сельдерея
  - Салат из маринованных огурцов и

болгарского перца со специями и зеленью
- Салат из соленых огурцов и свежей капусты со специями
- Салат из соленых огурцов, хрена и свеклы
- Салат из маринованного болгарского перца и корейской моркови, с огурцами и помидорами
- Салат из маринованного болгарского перца и овощей с зеленью
- Салат из болгарского перца и соленых огурцов с мочеными яблоками и помидорами
- Салат из консервированного болгарского перца с маслинами, яйцами и помидорами
- Салат из болгарского перца и консервированной цветной фасоли с капустой и зеленью сельдерея
- Салат из квашеной капусты, редиса и огурцов с оливковым маслом
- Салат из капусты с перцем, огурцами и сельдереем
- Салат из квашеной капусты с соевой заправкой
- Салат из квашеной капусты и моркови с куркумой
- Салат из квашеной капусты и маринованной свеклы с чесноком и майонезом
- Салат из квашеной капусты с соусом из соленых помидоров и яблок
- Салат из квашеной капусты и маринованных стрелок чеснока
- Салат из квашеной капусты и корейской спаржи
- Салат из краснокочанной капусты и консервированной фасоли с яблоками и зеленым луком
- Салат из квашеной капусты, редьки дайкон и грецких орехов
- Салат из соленой краснокочанной капусты и моченых яблок с кукурузным маслом
- Салат из цветной капусты и маринованных черри с зеленым горошком
- Салат из тертого хрена и маринованной

свеклы с растительным маслом и яблочным уксусом
- Салат из хрена и квашеной капусты с яблоком и растительным маслом
- Салат «Валдорф»
- Салат из картофеля и квашеной капусты с маринованными грибами
- Салат из картофеля и малосольных огурцов с корейской морковью
- Салат из картофеля и консервированной кукурузы с зеленым луком
- Салат из картофеля с зеленью и луком
- Салат из маринованной свеклы и ветчины с солеными огурцами
- Салат из свеклы с луком и сметаной
- Салат из моркови, моченых яблок и хрена с майонезом
- Салат из маринованной моркови и яблок с грецкими орехами и сметаной
- Салат из репчатого лука и соленых огурцов с зеленью укропа
- Салат из редьки и маринованных корнишонов с корейской морковью
- Салат из редьки, корейской моркови и квашеной капусты
- Салат из репы и соленых огурцов с яйцами и зеленым луком
- Салат из репы, моркови и маринованных маслят
- Салат из консервированной фасоли и колбасы с огурцами и яблоками
- Салат из консервированной фасоли и сыра с корейской морковью
- Салат из консервированной стручковой фасоли и лука с морковью и растительным маслом
- Салат из консервированной стручковой фасоли, маринованного чеснока, зелени укропа и орехов
- Салат из консервированной фасоли и соленых огурцов с яйцами и зеленью укропа
- Салат из консервированной кукурузы и огурцов с корейской морковью

- Салат из консервированного сельдерея и орехов с зеленью петрушки
- Салат из корейской спаржи, грейпфрута и маринованного лука с соевым соусом
- Салат из консервированного шпината и яиц с грецкими орехами
- Салат из маринованного шпината и миндаля с простоквашей
- Салат из маринованного ревеня и редиса с зеленым луком и яйцами
- Салат из маринованных лисичек и ветчины с маринованными корнишонами
- Салат из маринованных вешенок и зеленого горошка с яйцами и сметаной
- Салат из маринованных опят и сыра с маслинами
- Салат из маринованных шампиньонов и яиц с зеленью укропа
- Салат из маринованных вешенок и белокочанной капусты с чесноком и луком
- Салат из моченых яблок, апельсинов и копченого мяса курицы с сыром и зеленью
- Салат из моченой брусники с картофелем и консервированным горошком
- Салат из моченой клюквы и квашеной капусты с морковью
- Салат из моченых яблок, корейской спаржи и квашеной капусты с оливковым маслом
- Салат из сухофруктов и копченой говядины с грецкими орехами
- Салат из чернослива и копченого мяса курицы с грецкими орехами
- Салат из апельсинов и панчетты с майонезом
- Салат из маринованного винограда, сыра и маринованных грибов с зеленью петрушки
- Салат из яиц и ветчины с зеленью
- Салат из яиц и маринованного шпината с салями и майонезом
- Салат из яиц и маринованной зелени с корейской морковью
- Салат из яиц и копченого окорока с маринованными огурцами и корейской

морковью
- Салат из яиц и маринованных овощей с зеленым горошком
- Салат из сыра и копченой говядины
- Салат из сыра и копченой курицы с консервированной цветной фасолью
- Салат из сыра и маринованных огурцов с сырокопченой колбасой
- Салат из консервированных кальмаров и яблок с зеленью укропа
- Салат из рикотты и копченой свинины с консервированной кукурузой
- Салат из парижской ветчины и маринованных овощей со сметаной и сыром
- Салат из консервированной печени трески с овощами
- Салат из консервированных кальмаров и картофеля с корейской морковью
- Салат из консервированного мяса криля и яиц со спаржей и сыром
- Салат из креветок и маринованных патиссонов и опят
- Салат из ветчины и консервированных овощей с сыром
- Салат из копченой свинины и вареных яиц со сметаной и кетчупом
- Салат из вареной свинины и маринованного чеснока с зеленью петрушки
- Салат из вареной говядины и соленых рыжиков с овощами
- Салат из вареной говядины и маринованных огурцов с маслинами
- Салат из копченой курицы и консервированной фасоли с корейской морковью и яйцами
- Салат из копченой курицы и квашеной капусты с кислым яблоком
- Салат из копченой курицы с маринованными опятами, рисом и помидорами
- Салат из консервированного говяжьего языка и зеленого горошка с корейской

морковью
- Салат из говяжьего языка, консервированной фасоли и соленых огурцов с помидорами и яйцами
- Салат из мяса курицы, картофеля и маринованных огурцов с консервированным зеленым горошком
- Салат из мяса гуся и маринованных овощей с зеленью петрушки
- Салат из копченой индейки и маринованных овощей с картофелем и зеленью укропа
- Салат «Зимний»
- Салат из консервированного говяжьего языка и маринованных стрелок чеснока с сыром и ржаными сухариками
- Салат из копченой курицы, консервированных ананасов и корейской моркови с сыром и маслинами
- Салат из копченой курицы, маринованного болгарского перца и соленых груздей с красным салатом
- Салат из копченой курицы, маринованных грибов и консервированной кукурузы с ароматной заправкой и маслинами
- Винегрет из овощей с зеленью петрушки и укропа
- Винегрет с солеными грибами, овощами и черной редькой
- Винегрет с овощами и моченными яблоками
- Винегрет с овощами, горошком и консервированной морской капустой
- Винегрет с овощами, оливками и корейской морковью
- Закуска из помидоров, хрена и чеснока
- Закуска из помидоров и ветчины с яблоками и зеленью петрушки
- Закуска из маринованной цветной капусты и оливок с зеленью петрушки
- Закуска из маринованных овощей с лимоном и чесноком
- Закуска из маринованных кабачков и лука-батуна с хреном и зеленью петрушки
- Закуска из маринованной тыквы с луком,

хреном и майонезом
- Закуска из соленых кабачков и консервированной фасоли с зеленью укропа и помидорами
- Закуска из хрена и моченых яблок с зеленым горошком
- Закуска из хрена и соленых огурцов с зеленью петрушки
- Закуска из консервированных баклажанов и помидоров с чесноком и майонезом
- Закуска из консервированных баклажанов, картофеля и изюма
- Закуска из маринованного сельдерея и красного лука с яйцами и заправкой
- Закуска из маринованного ревеня и соленого укропа с помидором и зеленым луком
- Закуска из маринованных маслят и лука с зеленью укропа
- Закуска из соленых груздей и авокадо с зеленью петрушки
- Закуска из соленых грибов с острой заправкой
- Закуска из моченых яблок и лука с зеленым горошком
- Закуска из моченых яблок и пражской ветчины с овощами и зеленью петрушки
- Закуска из плавленого сыра и консервированного зеленого горошка с яйцами и петрушкой
- Острая закуска из маринованной сливы и помидоров с болгарским перцем и зеленью
- Острая закуска из помидоров и маринованных огурцов с зеленью и перцем
- Острая закуска из квашеной капусты с зеленью и перцем чили
- Острая закуска из соленых патиссонов с луком и горьким перцем
- Острая закуска из маринованной моркови с зеленью кинзы
- Слоеная закуска из помидоров и соленых огурцов с зеленью и сметаной
- Острая закуска из консервированной фасоли с аджикой

- Маринованная цветная капуста с яйцами, майонезом и зеленым луком
- Маринованный тертый хрен с лимоном и оливковым маслом
- Маринованная цветная капуста с луком и специями
- Маринованная стручковая фасоль с чесноком, маринованными опятами и луком
- Консервированная кукуруза с луком, яйцом и огурцом
- Консервированная кукуруза с яблоками и оливковым маслом
- Маринованные шампиньоны с редькой дайкон и приправой
- Малосольные огурцы с укропом и базиликом в сметане
- Малосольные огурцы под чесночным соусом с зеленью укропа
- Соленые огурцы с чесноком, яблоками и сметаной
- Маринованный болгарский перец под яблочным соусом с зеленью петрушки
- Квашеная капуста с горчицей и айраном
- Консервированные кальмары с картофелем, яйцами и маринованными огурцами
- Мясо курицы с консервированной стручковой фасолью, картофелем, зеленым горошком и яблоками
- Мясо курицы с консервированными кабачками и зеленым горошком

- Паштеты для кухонного комбайна
  - Паштет из лосося и зеленого горошка
  - Паштет с творогом и зеленью
  - Паштет из маринованной сливы и картофеля с зеленью петрушки
  - Паштет из брынзы, маринованных стрелок чеснока и грецких орехов
  - Паштет из консервированной горбуши и помидоров с зеленью укропа
  - Паштет из консервированного тунца с мягким тофу, корейской морковью и зеленью петрушки

- Салат из консервированной рыбы и яиц с рисом и зеленью
- Паштет из говяжьей печени и ветчины с маринованными грибами, морковью и яйцами
- Паштет из копченой сельди и шпика со сливками и горчицей
- Сельдерейный паштет со сливочным маслом и сметаной
- Паштет из крапивы со сливочным маслом и специями
- Луковый паштет с маслом и сметаной
- Паштет из зелени и масла с яичным желтком
- Огуречный паштет с зеленью укропа
- Паштет из корня хрена с маслом и зеленью
- Сырный паштет с чесноком и специями
- Томатный паштет с маслом и зеленью укропа
- Яичный паштет с горчицей и сливочным маслом
- Горчичный паштет с яичным желтком, сливочным маслом и специями
- Паштет из брынзы и орехов со сливочным маслом
- Паштет из болгарского перца и плавленого сыра с маслом и специями
- Паштет из огурцов и сыра
- Паштет из кабачков и вешенок с маслом и зеленью
- Селедочный паштет с зеленым луком
- Креветочный паштет с яйцами и маслом
- Паштет из рыбы и творога с маслом
- Рыбный паштет с помидорами и сметаной
- Паштет из говяжьей печени с луком и майонезом
- Паштет из свинины с зеленью укропа и специями
- Паштет из мяса и яиц со сливочным маслом и зеленым луком
- Паштет из свиной печени с репчатым луком и сливочным маслом
- Рыбная паста из консервированной трески с яйцами, морковью и луком

- Соусы для кухонного комбайна
  - Сырный соус с мускатным орехом
  - Соус из сметаны с зеленью и орехами
- Суфле для кухонного комбайна
  - Овощное суфле с сырным соусом
  - Овощное суфле с грибным соусом
- Коктейли для кухонного комбайна
  - Крепкий кофейный коктейль
  - Кофейный коктейль с лимоном, имбирем и медом

○ Блюда, приготовленные с помощью блендера

-
- Супы-пюре в блендере
  - Суп-пюре из картофеля и шпината
  - Суп-пюре из фасоли с морковью и луком
  - Суп-пюре из картофеля и моркови
  - Суп-пюре из креветок с брокколи и специями
  - Суп-пюре из кальмаров с капустой, картофелем и сельдереем
  - Суп-пюре из креветок и крабового мяса с рисом
  - Суп из креветок с вином, сливками и специями
  - Мясной суп-пюре с картофелем и зеленью петрушки
  - Кефирный суп с клубникой, рисом и сахаром
  - Фруктовая окрошка на кефире с яйцом и зеленью
  - Суп-пюре с яблоками, овсяными хлопьями и зеленью
  - Суп-пюре с киви, чесноком и орехами
  - Йогуртовый суп с яблоками, морковью, мятой и чесноком
  - Йогуртовый суп с клюквой, черникой и сахаром
- Различные пюре в блендере
  - Картофельное пюре с томатом
  - Картофельное пюре с говяжьими мозгами
  - Картофельное пюре с постной говядиной и морковью
  - Картофельное пюре с зеленью
  - Пюре из куриного мяса с морковью

- Пюре из кальмаров с рисом и кукурузой
- Пюре из зеленого горошка, корня петрушки и салата-латука
- Пюре из фасоли с молоком и маслом
- Пюре из гороха с молоком и маслом
- Пюре из зеленого горошка и моркови со сметаной
- Картофельное пюре с морковью и луком
- Картофельное пюре со свеклой и морковью
- Картофельное пюре с яблоками
- Картофельное пюре с колбасным сыром
- Морковно-свекольное пюре с орехами
- Запеканка из шампиньонов со сметаной и сыром

- Десерты в блендере
  - Десерт из киви с бананами, взбитыми сливками и фейхоа
  - Десерт из черной смородины с корицей
  - Малина со сливками и яичными белками
  - Мороженое с малиной и смородиной
  - Творожный десерт с клубникой и шоколадом
  - Йогурт с черникой и лимонным соком
  - Творожный десерт с вишней и шоколадом
- Безалкогольные коктейли в блендере
  -
  - Молочный коктейль с шоколадным соусом и орехами
  - Коктейль с мороженым и смородиновым сиропом
  - Детский коктейль с мороженым и шоколадом
  - Молочный коктейль с клубникой и йогуртом
  - Сливовый коктейль с корицей и гвоздикой
  - Персиковый коктейль с медом и лимонным соком
  - Молочно-вишневый коктейль с корицей
  - Молочный коктейль с клубникой
  - Коктейль с бананами
  - Банановый коктейль с медом и корицей
  - Коктейль с морковью, яблоками и грушами
  - Коктейль «Бодрящий»
  - Йогуртовый коктейль с цитрусовыми

- Кефирный коктейль с бананами
- Коктейль «Черника со сливками и мятой»
- Коктейль «Вишенка с ванилью»
- Коктейль «Разнообразие»
- Коктейль «Солнечный»
- Коктейль «Цитрусовое царство»
- Коктейль «Детский лепет»
- Коктейль «На здоровье»
- Молочный коктейль с грушевым сиропом и мороженым
- Коктейль «Лимонный рай»
- Молочный коктейль с шоколадом и льдом
- Ананасовый коктейль с минеральной водой
- Молочный коктейль с клубникой и малиной
- Коктейль «Пражское лето»
- Медовый флип с шоколадом
- Коктейль «Новогодний праздник»
- Коктейль «Черно-белое кино»
- Персиковый коктейль с мускатным орехом
- Тыквенный коктейль с медом и апельсином
- Коктейль «Афинские каникулы»

- Алкогольные коктейли в блендере
  - Коктейль «Сюрреальный»
  - Коктейль «Ялтинский»
  - Томатный коктейль «Мечта гурмана»
  - Коктейль «Дамское увлеченье»
  - Коктейль «Гламурный вечер»
  - Арбузный коктейль с водкой
  - Коктейль «Морской бриз»
  - Коктейль «Осенний»
  - Коктейль «Миледи»
  - Коктейль «Зимняя сказка»
  - Коктейль «Лиза»
  - Коктейль «Игра»
  - Коктейль «Янтарь»
  - Коктейль «Мандариновый»
  - Коктейль «Игривый»
  - Коктейль «Баварское пиво»
  - Коктейль с цитрусовыми и специями
  - Коктейль «Южный порт»
  - Коктейль «Малина»

- Коктейль «Мускатный аромат»
- Коктейль «Пикантный»
- Коктейль «Танго»
- Коктейль «Милая»
- Коктейль «Южное зарево»
- Коктейль «Мужская солидарность»
- Коктейль «Танец»
- Коктейль «Огненный»
- Коктейль «Матч»
- Коктейль «Кофейный ром»
- Джин с тоником и лаймом во льду
- Глинтвейн «Восток»
- Земляничный крюшон
- Ромовый коблер со льдом
- Коктейль «Летний отдых»
- Томатный коктейль с пивом
- Коктейль «Счастье на двоих»
- Пивной коктейль с яичным желтком и специями
- Пивной коктейль с лимоном и льдом
- Апельсиновый смэш с мятой
- Коктейль «Гранатовый кайф»
- Пивной коктейль «Прибалтийский»
- Коктейль «Десертный кок»
- Коньячный коктейль с лимоном и ананасовым соком
- Коктейль «Шампанское с мятой»

- Соусы в блендере
  - Майонез «Римский»
  - Майонез с уксусом и специями
  - Домашний майонез с чесноком
  - Майонез «Царский»
  - Домашний майонез с травами
  - Томатно-ягодный соус
  - Соус томатный с зеленью
  - Соус томатный с майонезом и зеленью
  - Соус с помидорами, кукурузным маслом и чесноком
  - Соус с маслом, горчицей и тмином
  - Соус с маринованными огурцами
  - Соус с зеленью и чесноком
  - Соус сметанный со специями
  - Соус с орехами и помидорами
  - Соус из майонеза и маринованных стрелок

- чеснока
- Соус из майонеза, оливок с зеленью петрушки
- Соус из уксуса, масла с соевой добавкой
- Соус из соленых помидоров и яблок

- Блюда, приготовленные с помощью миксера
  -
  - Супы-пюре для миксера
    - Суп-пюре по-восточному
    - Суп-пюре с гренками под рыбным соусом
    - Суп-крем из овощей с лососем и миндалем
    - Суп-пюре из фасоли с овощами и морской солью
  - Омлеты для миксера
    - Омлет с маринованной зеленью и майонезом
    - Омлет с консервированной стручковой фасолью, зеленью и салями
    - Омлет с рыбными консервами
    - Омлет с замороженными черри и майонезом
    - Омлет с помидорами и сладким перцем
    - Омлет с морковью и зеленым горошком
    - Омлет с шампиньонами и зеленью
    - Омлет с курицей и оливками
    - Омлетный рулет с рыбными консервами и зеленью
  - Творожники, пицца, домашние пельмени и лапша
    - Творожники домашние с повидлом
    - Пицца с сыром и грибами на дрожжевом тесте
    - Пицца из дрожжевого теста с ветчиной, перцем и помидорами
    - Пицца с дрожжевым тестом с айраном
    - Пицца с дрожжевым тестом с сосисками
    - Пельмени со свининой и говядиной с топленым маслом
    - Пельмени с мясом, сыром, сметаной и зеленью
    - Жареные пельмени со свининой и капустой
    - Пельмени с рыбой и сыром
    - Пельмени с мясом, чесноком и морковью

- Пельмени со смешанным фаршем и укропом
- Пельмени с брынзой, грудинкой и овощами
- Пельмени с говядиной, зеленью и бульоном
- Пельмени с чесноком, бараниной и бульоном
- Мясо с домашней лапшой

- Вторые блюда для миксера
  - Пюре из баклажанов с курицей
  - Пюре из кабачков с говядиной
  - Баранина с луком в горчично-ореховом соусе
  - Мясное пюре в ореховом соусе с зеленью кинзы и гранатом
  - Пюре из кореньев сельдерея под острым соусом
- Паштеты и сыры для миксера
  - Сыр из рыбы со специями
  - Паштет из мяса с маслинами и чипсами
  - Паштет из крабового мяса с хлебцами
- Соусы для миксера
  - Фасолевый соус для мясных блюд
  - Соус из хрена для блюд из мяса
  - Винный соус к баранине
  - Соус сырный с зеленью
  - Соус фруктовый острый
  - Свекольный соус со специями
  - Соус сметанный с морковью
  - Острый апельсиновый соус
  - Острый соус с яйцом и аджикой
  - Соус с черносливом и специями
  - Соус из чеснока с зеленью
  - Орехово-чесночный соус с укропом
- Десерты для миксера
  - Десерт из консервированных персиков, груш, мороженого и шоколада
  - Десерт из консервированных фруктов с кокосовой стружкой
  - Десерт из черной смородины с корицей
  - Десерт из варенья со сливками
  - Творожный крем с земляничным вареньем и сливками

- Крем из клубничного варенья с коньяком и пеканом
- Творожно-земляничный крем со сливками
- Клубнично-коньячный крем с яичными белками
- Клюквенный крем со сливками и желатином
- Абрикосовый крем со сливками и грецкими орехами
- Крем из замороженной клюквы с персиком
- Крем из абрикосового варенья с орехами
- Крем из персиков со сливками и корицей
- Крем из грушевого варенья с консервированными персиками и сахарной пудрой
- Крем сливовый со сливками
- Крем со сливками и шампанским
- Крем со сливками и яичными белками
- Крем-зефир с ананасами и шоколадом
- Крем-брюле с яичными желтками и сливками
- Бланманже из рисовой муки с орехами
- Бланманже молочно-миндальное с желатином
- Бланманже с шоколадом и орехами
- Бланманже с орехами и фисташками
- Мусс из замороженных ягод с лимонной цедрой
- Мусс клубничный со сливками и маслом
- Мусс из яблочного повидла с манной крупой
- Мусс из черносмородинового варенья с кокосовой стружкой
- Шоколадный мусс с сахарной пудрой
- Мусс из консервированного ревеня с медом
- Апельсиновый мусс с лимонной цедрой
- Шоколад супрем с коньяком
- Суфле сливочное с ванилью
- Суфле орехово-медовое с клубничным джемом
- Парфе винное с клубникой
- Парфе лимонное с апельсином
- Пудинг с малиновым вареньем и сахарной

пудрой
- Пудинг с мармеладом и хлебом
- Пудинг-суфле с крахмалом
- Пудинг с миндалем
- Пудинг хлебный с ягодами
- Пудинг с орехами и печеньем
- Пудинг грушевый с вином

- Иллюстрации

Дарья Владимировна Нестерова
Готовим с блендером, кухонным комбайном, миксером

Введение

Блюда, которые можно приготовить с помощью кухонного комбайна, блендера и миксера, достаточно разнообразны и не только дополнят ежедневное меню, но и достойно украсят праздничный стол, послужив дополнением к прочим яствам. Любая хозяйка знает, что легче и быстрее всего можно приготовить салаты, закуски и десерты с помощью кухонной техники, которая поможет сэкономить и силы, и время. Готовить такие блюда нужно из продуктов, которые не требуют дополнительной обработки, то есть из свежих или маринованных овощей и фруктов и других продуктов, необходимых для того или иного блюда.

Блюда, приготовленные с помощью кухонного комбайна

Кухонный комбайн является нужной и порой незаменимой вещью в хозяйстве. Ведь с его помощью можно приготовить массу различных блюд. Мощный мотор этого агрегата может в считанные секунды смешать все ингредиенты для выпечки, нарезать продукты для различных салатов, приготовить фарш, выжать сок, сделать вкусное мороженое и т. д. Все будет зависеть от количества насадок, прилагаемых к комбайну, чем они разнообразнее, тем больше блюд можно приготовить. Наши бабушки могли только мечтать о таком помощнике на кухне.

Все комбайны оснащены ножом для измельчения и рубки продуктов. К некоторым прилагается специальная шнековая насадка для приготовления мясного фарша, к другим – соковыжималка. Обязательный элемент для любого комбайна – это блендер для смешивания продуктов и приготовления коктейлей. Практически все модели кухонного комбайна оснащены насадкой для замешивания теста. Другая распространенная насадка – дисковый нож, с помощью которого можно нарезать продукты ломтиками или шинковать их. Присутствует также терка, например, для обработки сыра или шоколада. Некоторые эксклюзивные модели комбайнов оснащены мороженицей или мельницей для круп, с помощью которой можно приготовить крупу любой степени измельченности, что особенно актуально для детского питания. Существуют также кухонные комбайны, снабженные мини-мельницей, в которой можно измельчать небольшие порции продуктов.

С помощью этого кухонного агрегата можно приготовить и быстро, и вкусно множество разнообразных блюд, рецепты которых предложены далее.

Супы-пюре для кухонного комбайна

Морковный суп-пюре с белым вином

Ингредиенты

0,5 л мясного бульона (прозрачного), 250 мл воды, 125 мл сливок, 125 мл белого вина, 3 моркови, 50 г холодного сливочного масла, 1 пучок свежей зелени (купырь), перец, соль.

Способ приготовления

Морковь очистить, вымыть, отварить в течение 20 минут в воде. Из сваренной моркови приготовить в кухонном комбайне пюре. Готовое пюре переложить в кастрюлю, добавить мясной бульон, влить сливки и белое вино. Суп разогреть, посолить и поперчить. Положить сливочное масло, нарезанное мелкими кусочками, посыпать вымытой и измельченной зеленью.

Суп-пюре из замороженных овощей с зеленью петрушки

Ингредиенты

1 л овощного бульона, 100 г замороженного картофеля, 100 г смеси из замороженной моркови, брюссельской капусты, зеленого горошка и стручковой фасоли, 1 пучок зелени петрушки, соль.

Способ приготовления

Зелень петрушки вымыть и измельчить в комбайне. Бульон довести до кипения, добавить картофель, овощную смесь, посолить, варить до готовности. Овощи вынуть из бульона, протереть. Бульон довести до кипения, добавить овощи, варить 1 минуту, посыпать зеленью петрушки.

Картофельный суп-пюре с сыром, маринованным шпинатом и морковью

Ингредиенты

1 л овощного бульона, 2 клубня картофеля, 150 г сыра, 100 г маринованного шпината, 1 морковь, соль.

Способ приготовления

Сыр измельчить в комбайне. Картофель и морковь вымыть, очистить, крупно нарезать на комбайне. Бульон довести до кипения, добавить картофель, морковь, шпинат, посолить, варить до готовности. Овощи измельчить в кухонном комбайне вместе с бульоном. Суп довести до кипения, добавить тертый сыр, варить 2–3 минуты. Подавать к столу в горячем виде.

Суп-пюре из сушеной моркови с картофелем

Ингредиенты

1 л овощного бульона, 3 столовые ложки сушеной моркови, 1 клубень картофеля, 1 луковица, 30 г сливочного масла, соль.

Способ приготовления

Картофель вымыть, очистить, крупно нарезать на комбайне. Лук очистить, вымыть, мелко нарезать, обжарить в сливочном масле. Бульон довести до кипения, добавить морковь, лук и картофель, посолить, варить до готовности. Овощи измельчить в кухонном комбайне вместе с бульоном. Суп довести до кипения.

Суп-пюре из картофеля со свеклой

Ингредиенты

1 л овощного бульона, 3 столовые ложки сушеной моркови, 1 клубень картофеля, 1–2 свеклы, 1 луковица, 30 г сливочного масла, соль.

Способ приготовления

Картофель вымыть, очистить, крупно нарезать на комбайне. Свеклу очистить, вымыть и натереть на терке комбайна. Лук очистить, вымыть, мелко нарезать, обжарить в сливочном масле. Бульон довести до кипения, добавить морковь, свеклу, лук и картофель, посолить, варить до готовности. Овощи измельчить в кухонном комбайне вместе с бульоном. Суп довести до кипения. Подавать к столу в горячем виде.

Суп-пюре из замороженной белой фасоли с укропом

Ингредиенты

1 л овощного бульона, 150 г замороженной белой фасоли, 2 клубня картофеля, 1 морковь, 1 пучок зелени укропа, соль.

Способ приготовления

Зелень укропа вымыть и измельчить в комбайне. Картофель и морковь вымыть, очистить, крупно нарезать на комбайне. Бульон довести до кипения, добавить фасоль, посолить, варить 20 минут, добавить картофель и морковь, варить до готовности. Картофель, морковь и фасоль вынуть из бульона, измельчить в комбайне. Бульон довести до кипения, добавить измельченную смесь, варить 1 минуту, посыпать зеленью укропа.

Гороховый суп-пюре с брокколи, картофелем и сушеными грибами

Ингредиенты

1,5 л овощного бульона, 50 г гороха, 100 г замороженной брокколи, 30 г сушеных грибов, 2 клубня картофеля, 1 чайная ложка сушеной зелени укропа, соль.

Способ приготовления

Картофель вымыть, очистить, крупно нарезать на комбайне. Бульон довести до кипения, добавить предварительно замоченные горох и грибы, посолить, варить 20 минут, положить картофель, зелень укропа и брокколи, варить до готовности. Содержимое

кастрюли измельчить в комбайне. Снова довести суп до кипения, варить 5 минут.

Картофельный суп-пюре с яйцами и зеленью укропа

Ингредиенты

1 л овощного бульона, 2 клубня картофеля, 2 сваренных вкрутую яйца, 1 пучок зелени укропа, соль.

Способ приготовления

Зелень укропа вымыть и измельчить в комбайне. Яйца очистить и измельчить в комбайне. Картофель вымыть, очистить, крупно нарезать на комбайне. Бульон довести до кипения, добавить картофель, посолить, варить до готовности. Картофель вынуть из бульона, измельчить в комбайне. Бульон довести до кипения, добавить картофель, варить 1 минуту, посыпать зеленью укропа и рублеными в комбайне яйцами.

Картофельный суп-пюре с сыром и зеленью

Ингредиенты

1 л овощного бульона, 2 клубня картофеля, 150 г сыра, 1 пучок зелени петрушки, соль.

Способ приготовления

Сыр измельчить в комбайне. Картофель вымыть, очистить, крупно нарезать на комбайне. Зелень петрушки вымыть, просушить, нарубить. Бульон довести до кипения, добавить картофель, посолить, варить до готовности. Картофель вынуть из бульона, измельчить в комбайне. Бульон довести до кипения, добавить картофель, варить 1 минуту, посыпать измельченным также в комбайне сыром и зеленью петрушки.

Кукурузный суп-пюре на овощном бульоне

Ингредиенты

1 л овощного бульона, 150 г консервированной кукурузы, 2 клубня картофеля, 2 столовые ложки сметаны, соль.

Способ приготовления

Картофель вымыть, очистить, крупно нарезать на комбайне. Бульон довести до кипения, добавить картофель, посолить, варить до готовности. Картофель вынуть из бульона, измельчить вместе с кукурузой (100 г) в комбайне. Бульон довести до кипения, добавить протертую смесь, варить 1 минуту. Разлить суп по тарелкам, украсить сметаной и оставшейся кукурузой.

Гороховый суп-пюре с картофелем и зеленью укропа

Ингредиенты

1,5 л овощного бульона, 50 г гороха, 2 клубня картофеля, 1 пучок зелени укропа, соль.

Ингредиенты

Зелень укропа вымыть и измельчить в комбайне. Картофель вымыть, очистить, крупно нарезать на комбайне. Бульон довести до кипения, добавить картофель, предварительно замоченный горох, посолить, варить до готовности. Картофель вынуть из бульона, измельчить в комбайне. Бульон довести до кипения, добавить картофель, варить 5 минут, посыпать зеленью укропа.

Куриный суп-пюре с картофелем и зеленым луком

Ингредиенты

1 л куриного бульона, 200 г вареного мяса курицы, 2 клубня картофеля, 1 пучок зеленого лука, соль.

Способ приготовления

Зеленый лук вымыть и нарезать. Картофель вымыть, очистить, крупно нарезать на комбайне. Бульон довести до кипения, добавить картофель и мясо, посолить, варить до готовности. Картофель и мясо вынуть из бульона, измельчить в комбайне. Бульон довести до кипения, добавить картофель и мясо, варить 2 минуты, посыпать зеленым луком.

Куриный суп-пюре с картофелем, морковью и петрушкой

Ингредиенты

1 л куриного бульона, 200 г вареного мяса курицы, 2 клубня картофеля, 1 морковь, 1 пучок зелени петрушки, соль.

Способ приготовления

Зелень петрушки вымыть и измельчить в комбайне. Картофель и морковь вымыть, очистить, крупно нарезать на комбайне.

Бульон довести до кипения, добавить картофель, морковь и мясо, посолить, варить до готовности. Картофель и мясо вынуть из бульона, измельчить в комбайне. Бульон довести до кипения, добавить измельченные картофель, морковь и мясо, варить 2 минуты, посыпать зеленью петрушки.

Суп-пюре из баранины с сыром и орехами

Ингредиенты

1 л бульона из баранины, 300 г вареной баранины, 1 корень петрушки, 30 г ядер грецких орехов, 1 луковица, 1 столовая ложка муки, 100 г плавленого сыра, 50 мл растительного масла, 1 пучок зелени укропа, перец, соль.

Способ приготовления

Лук очистить, вымыть, мелко нарезать. Корень петрушки вымыть, очистить, измельчить. Грецкие орехи обжарить на сковороде без масла, растолочь. Зелень укропа вымыть, мелко

нарезать. Сыр измельчить в комбайне. Мясо нарезать порционными кусками.

Лук и корень петрушки выложить на сковороду с разогретым маслом, обжарить, добавить орехи и муку, влить немного воды, нагревать на слабом огне 5 минут, переложить в кастрюлю с кипящим бульоном. Суп варить 15 минут, посолить, поперчить, измельчить в комбайне, прогревать на слабом огне 5 минут, добавить сыр, перемешать. Суп разлить по тарелкам, положить в каждую зелень укропа и мясо.

Гороховый суп-пюре с копченой курицей, луком и картофелем

Ингредиенты

1 л грибного бульона, 50 г гороха, 300 г филе копченой курицы, 1 луковица, 1 столовая ложка муки, 2 клубня картофеля, 50 мл растительного масла, 1 пучок зелени укропа, перец, соль.

Способ приготовления

Лук очистить, вымыть, мелко нарезать. Зелень укропа вымыть, мелко нарезать. Мясо измельчить в комбайне. Картофель вымыть, очистить, нарезать.

Лук выложить на сковороду с разогретым маслом, обжарить, добавить муку, влить немного воды, нагревать на слабом огне в течение 5 минут, переложить в кастрюлю с кипящим бульоном, добавить картофель, предварительно замоченный горох, мясо.

Суп варить 20–25 минут, посолить, поперчить, измельчить в комбайне, нагревать на слабом огне в течение 5 минут, добавить зелень укропа, перемешать.

Гороховый суп-пюре с копченой курицей, морковью, луком и картофелем

Ингредиенты

1 л грибного бульона, 50 г гороха, 300 г филе копченой курицы, 1 луковица, 1 столовая ложка муки, 2 клубня картофеля, 3 моркови, 50 мл растительного масла, 1 пучок зелени укропа, перец, соль.

Способ приготовления

Лук очистить, вымыть, мелко нарезать. Зелень укропа вымыть, мелко нарезать. Мясо измельчить в комбайне. Картофель и морковь вымыть, очистить, крупно нарезать на комбайне.

Лук выложить на сковороду с разогретым маслом, обжарить, добавить муку, влить немного воды, нагревать на слабом огне в течение 5 минут, переложить в кастрюлю с кипящим бульоном, добавить картофель, предварительно замоченный горох, мясо.

Суп варить 20–25 минут, посолить, поперчить, измельчить в комбайне, нагревать на слабом огне в течение 5 минут, добавить зелень укропа, перемешать.

Суп-пюре с мясом, картофелем, капустой, перцем и морковью

Ингредиенты

200 г говядины, 200 г белокочанной капусты, 50 г цветной капусты, 1 клубень картофеля, 1 морковь, 1 корень петрушки, 1 стручок болгарского перца, 1 луковица, 1 столовая ложка муки, 50 г сливочного масла, перец, соль.

Способ приготовления

Белокочанную капусту вымыть, нашинковать. Цветную капусту вымыть, разобрать на соцветия. Морковь, картофель и корень петрушки вымыть, очистить, нарезать кружочками. Болгарский перец вымыть, удалить плодоножку и семена, мелко нарезать. Лук очистить, вымыть, мелко нарезать. Для резки овощей можно использовать комбайн.

Мясо промыть, залить 2 л воды, сварить бульон. Мясо вынуть, измельчить в комбайне. Бульон довести до кипения, добавить белокочанную капусту, корень петрушки, морковь, болгарский перец, лук, цветную капусту, варить 10 минут, положить мясо, посолить, поперчить, варить до готовности. Содержимое кастрюли измельчить с помощью комбайна. Суп довести до кипения, тонкой струйкой всыпать муку, перемешать, нагревать на слабом огне 5 минут. Суп разлить по тарелкам, заправить сливочным маслом.

Куриный суп-пюре с рисом, овощами и грибами

Ингредиенты

200 г куриного филе, 50 г риса, 150 г шампиньонов, 2 клубня картофеля, 1 морковь, 1 корень сельдерея, 100 г сметаны, перец, соль.

Способ приготовления

Морковь, картофель и корень сельдерея вымыть, очистить, нарезать кружочками. Грибы промыть, нарезать ломтиками.

Филе промыть, залить 1,2 л воды, сварить бульон. Мясо вынуть, измельчить в комбайне. Бульон довести до кипения, добавить картофель, морковь, корень сельдерея, промытый рис и грибы, варить 10 минут, положить мясо, посолить, поперчить, варить до готовности. Содержимое кастрюли измельчить с помощью комбайна.

Суп довести до кипения, нагревать на слабом огне 5 минут. Суп разлить по тарелкам, заправить сметаной.

Суп из кураги со специями и кислым тестом

Ингредиенты

300 г кураги, 150 г готового кислого теста, 4 столовые ложки оливкового масла, 2 луковицы, 1 чайная ложка тмина, 1 чайная ложка кориандра, 1 чайная ложка аджики, 1 чайная ложка перца, соль.

Способ приготовления

Курагу отварить до мягкости и смешать в комбайне с разведенным теплой водой тестом. Лук очистить, вымыть, мелко нарезать, отварить в кастрюле, добавив масло, тмин, кориандр, перец, аджику и соль. Влить приготовленную из кураги и теста жидкую смесь и варить на слабом огне до готовности.

Суп с овощами и смородиной

Ингредиенты

2 клубня картофеля, 1 морковь, 100 г черной смородины, 2 помидора, 1 зубчик чеснока, лавровый лист, 0,5 чайной ложки красного молотого перца, соль.

Способ приготовления

Картофель и морковь вымыть, очистить, нарезать кубиками. Помидоры вымыть, протереть с помощью комбайна. Чеснок очистить, вымыть, мелко нарезать. Смородину вымыть, большую часть ягод протереть в комбайне, смешать с томатным пюре и молотым перцем.

Воду довести до кипения, положить картофель, морковь, варить в течение 10 минут, добавить ягодно-томатный соус, лавровый лист, соль, варить 10 минут, положить чеснок.

Суп оставить под крышкой на 5 минут, разлить по тарелкам. В каждую тарелку добавить оставшиеся целыми ягоды смородины.

Суп с овощами и абрикосами

Ингредиенты

2 клубня картофеля, 1 морковь, 100 г абрикосов, 2 помидора, 1 зубчик чеснока, лавровый лист, 0,5 чайной ложки красного молотого перца, соль.

Способ приготовления

Картофель и морковь вымыть, очистить, нарезать кубиками. Помидоры вымыть, протереть с помощью комбайна. Чеснок очистить, вымыть, мелко нарезать. Абрикосы вымыть, протереть в комбайне, сняв предварительно кожицу, смешать с томатным пюре и молотым перцем.

Воду довести до кипения, положить картофель, морковь, варить в течение 10 минут, добавить ягодно-томатный соус, лавровый лист, соль, варить 10 минут, положить чеснок.

Суп оставить под крышкой на 5 минут, разлить по тарелкам и подать к столу.

Суп-пюре из яблок и крыжовника

Ингредиенты

4 яблока, 200 г крыжовника, сахар.

Способ приготовления

Яблоки вымыть, удалить сердцевины, крупно нарезать на комбайне. Крыжовник вымыть.

Яблоки залить 0,6–0,7 л воды, варить 5–7 минут, процедить. Отвар довести до кипения, добавить крыжовник, сахар, варить 3–5 минут. Измельчить в комбайне, подогреть и подать к столу.

Суп-пюре из яблок и клубники

Ингредиенты

4 яблока, 200 г клубники, сахар.

Способ приготовления

Яблоки вымыть, удалить сердцевины, крупно нарезать на комбайне. Клубнику вымыть.

Яблоки залить 0,6–0,7 л воды, варить 5–7 минут, процедить. Отвар довести до кипения, добавить клубнику, сахар, варить 3–5 минут. Измельчить в комбайне, затем подать к столу.

Суп-пюре из авокадо со сливками и хересом

Ингредиенты

3 авокадо, 80 мл сливок, 50 мл сухого хереса, сахар, специи.

Способ приготовления

Авокадо вымыть, крупно нарезать на комбайне, залить водой и проварить до готовности. Смешать мякоть вместе с жидкостью,

в которой она варилась, в комбайне с хересом. Подогреть на огне, приправив сахаром и специями. Перед подачей к столу заправить суп сливками.

Окрошка из овощей с квасом

Ингредиенты

1 л кислого кваса, 2 сваренных в мундире клубня картофеля, 2 свежих огурца, 1 пучок зелени петрушки и укропа, 50 г сметаны, соль.

Способ приготовления

Картофель очистить, нарезать на комбайне вместе с вымытыми огурцами. Зелень вымыть и измельчить в комбайне. В квас добавить картофель, огурцы и зелень, посолить, заправить сметаной.

Окрошка из овощей с редисом и квасом

Ингредиенты

1 л кислого кваса, 2 сваренных в мундире клубня картофеля, 2 свежих огурца, 200 г редиса, 1 пучок зелени петрушки и укропа, 50 г сметаны, соль.

Способ приготовления

Картофель очистить, измельчить в комбайне вместе с вымытыми огурцами и редисом. Зелень вымыть и измельчить в комбайне. В квас добавить картофель, огурцы, редис и зелень, посолить, заправить сметаной.

Окрошка из овощей с колбасой и квасом

Ингредиенты

1 л кислого кваса, 2 сваренных в мундире клубня картофеля,

2 свежих огурца, 100 г редиса, 150 г вареной колбасы, 1 пучок зелени петрушки и укропа, 50 г сметаны, соль.

Способ приготовления

Картофель очистить, нарезать на комбайне вместе с вымытыми огурцами и редисом. Отдельно нарезать на комбайне колбасу. Зелень вымыть и измельчить в комбайне. В квас добавить подготовленные ингредиенты, посолить, заправить сметаной.

Окрошка из овощей с мясом, черной смородиной и квасом

Ингредиенты

1 л кислого кваса, 2 сваренных в мундире клубня картофеля, 2 свежих огурца, 200 г вареной говядины, 50 г черной смородины, 1 пучок зелени петрушки и укропа, 50 г сметаны, соль.

Способ приготовления

Картофель очистить, нарезать на комбайне вместе с вымытыми огурцами. Мясо нарубить на комбайне. Зелень вымыть и измельчить в комбайне. В квас добавить подготовленные продукты, посолить, заправить сметаной. Перед подачей к столу посыпать окрошку вымытой ягодой.

Окрошка из овощей с мясом и кефиром

Ингредиенты

1 л кефира, 2 сваренных в мундире клубня картофеля, 1 свежий огурец, 100 г редиса, 100 г вареной моркови, 150 г вареной говядины, 1 пучок зелени петрушки и укропа, специи, соль.

Способ приготовления

Картофель и морковь очистить, нарезать на комбайне вместе с вымытым огурцом и редисом. Отдельно нарезать на комбайне мясо. Зелень вымыть и измельчить в комбайне. В кефир добавить подготовленные ингредиенты, посолить и заправить специями.

Окрошка из мяса, овощей и зеленого горошка на квасе

Ингредиенты

1 л кислого кваса, 2 сваренных в мундире клубня картофеля, 1 свежий огурец, 150 г вареной говядины, 100 г консервированного зеленого горошка, 1 пучок зелени петрушки и укропа, специи, соль.

Способ приготовления

Картофель очистить, нарезать на комбайне вместе с вымытым огурцом. Отдельно нарезать на комбайне мясо. Зелень вымыть и измельчить в комбайне. В квас добавить подготовленные ингредиенты, положить зеленый горошек, посолить и заправить специями.

Ягодная окрошка на кефире с тархуном и сахаром

Ингредиенты

1 л кефира, 100 г черной и красной смородины, 50 г крыжовника, 50 г клюквы, 50 г черники, 50 г брусники, 100 г вишни, 2–3 листика мяты, 1 веточка тархуна, сахар.

Способ приготовления

Ягоды вымыть, из вишни вынуть косточки. Мяту и тархун вымыть, измельчить, перетереть с сахаром. Ягоды, мяту и тархун смешать с кефиром в комбайне. Подавать в охлажденном виде.

Салаты и закуски для кухонного комбайна

Салат из помидоров и маринованного болгарского перца с оливковым маслом и зеленью

Ингредиенты

3–4 помидора, 2 стручка маринованного болгарского перца, 3 столовые ложки оливкового масла, 1 чайная ложка 3 %-ного уксуса, 1 пучок зелени укропа, красный молотый перец, соль.

Способ приготовления

Помидоры вымыть, нарезать тонкими ломтиками и выложить на дно салатника. Болгарский перец нарезать ломтиками и выложить поверх помидоров. Овощи нарезать на комбайне. Зелень укропа вымыть и измельчить в комбайне. Смешать масло, уксус, рубленую зелень, перец и соль в комбайне. Заправить приготовленным соусом салат.

Салат из помидоров, маринованных огурцов, хрена и чеснока

Ингредиенты

5–6 помидоров, 2 маринованных огурца, $^{1}/_{2}$корня хрена, 1 луковица, 1 зубчик чеснока, 3–4 столовые ложки растительного масла, перец, соль.

Способ приготовления

Помидоры вымыть и нарезать ломтиками. Огурцы нарезать кружочками. Корень хрена вымыть, очистить и натереть на мелкой терке. Чеснок очистить, вымыть и растолочь. Лук очистить, вымыть и нарезать кольцами. Овощи нарезать на комбайне.

Помидоры, огурцы и лук выложить на блюдо, посыпать толченым чесноком, посолить, поперчить и полить растительным

маслом. Сверху положить тертый хрен.

Салат из помидоров, маринованных огурцов, стручковой фасоли и зелени

Ингредиенты

5–6 помидоров, 2–3 маринованных огурца, 150 г стручковой фасоли, 100 г пекинской капусты, 2 сваренных вкрутую яйца, 2 столовые ложки оливкового масла, 2 чайные ложки 3 %-ного уксуса, 1 чайная ложка томатной пасты, 1 пучок зеленого лука, 1 пучок зелени укропа, $^1/_2$чайной ложки сахарной пудры, соль.

Способ приготовления

Помидоры вымыть и нарезать кружочками, так же нарезать огурцы. Овощи нарезать на комбайне. Листья пекинской капусты вымыть. Стручки фасоли вымыть, положить в глубокую сковороду, добавить соль, масло, влить немного воды и тушить на слабом огне до готовности. Зеленый лук и зелень укропа вымыть, нарубить. Яйца очистить и разрезать каждое на 4 части.

Для приготовления соуса в майонез добавить уксус, сахарную пудру, томатную пасту, зелень укропа и зеленый лук. Взбить в кухонном комбайне.

Листья пекинской капусты выложить на блюдо, сверху выложить горкой тушеную фасоль, а вокруг нее, чередуя, уложить кружочки помидоров и огурцов. Салат полить соусом, украсить четвертинками яиц.

Салат из помидоров, копченой курицы и маринованного винограда с майонезом

Ингредиенты

5–6 помидоров, 300 г филе копченой курицы, 100 г маринованного винограда, 5 столовых ложек майонеза, 1 сваренное вкрутую яйцо, 1 пучок зеленого лука, $^1/_2$лимона, перец, соль.

Способ приготовления

Помидоры вымыть, нарезать тонкими дольками с помощью комбайна, уложить горкой в салатник, посолить и поперчить. Зеленый лук вымыть и измельчить в комбайне. Филе нарезать ломтиками. Яйцо очистить и измельчить в комбайне. Лимон вымыть, очистить и нарезать тонкими дольками.

Вокруг помидоров разложить ломтики мяса, маринованный виноград и зеленый лук. Помидоры полить майонезом, украсить дольками лимона и яйцом.

Салат из помидоров и квашеной капусты с корейской морковью и тмином

Ингредиенты

6–7 помидоров, 200 г квашеной капусты, 50 г корейской моркови, 3 столовые ложки нерафинированного подсолнечного масла, 1/4 чайной ложки тмина, перец, соль.

Способ приготовления

Для приготовления соуса масло смешать с тмином, перцем и солью в комбайне.

Помидоры вымыть, нарезать ломтиками на комбайне, смешать с капустой и корейской морковью, полить соусом.

Салат из помидоров и консервированных кабачков с корейской морковью и чесноком

Ингредиенты

4 помидора, 200 г консервированных кружочками кабачков, 50 мл кукурузного масла, 50 г корейской моркови, 2 зубчика чеснока, 1 пучок зелени петрушки, 1/2 чайной ложки майорана, перец, соль.

Способ приготовления

Помидоры вымыть, нарезать ломтиками на комбайне. Чеснок очистить, вымыть и растолочь. Зелень петрушки вымыть и измельчить в комбайне.

Для приготовления соуса масло смешать в комбайне с чесноком, майораном, перцем и солью.

Кабачки нарезать полукружиями, смешать с помидорами и корейской морковью, полить соусом.

Салат из помидоров и огурцов

Ингредиенты

3 помидора, 3 огурца, 1 пучок зеленого салата, 2 столовые ложки оливкового масла, специи, соль.

Способ приготовления

Листья салата вымыть, обсушить. Огурцы и помидоры вымыть, нарезать на комбайне, смешать с листьями салата, выложить в салатник. Заправить салат маслом, посолить и посыпать специями.

Соленые огурцы с горчицей, оливками и зеленью петрушки

Ингредиенты

5–6 соленых огурцов, 1 столовая ложка горчицы, 1 столовая ложка нерафинированного подсолнечного масла, 1 пучок зелени петрушки, 100 г оливок без косточек.

Способ приготовления

Зелень петрушки вымыть и измельчить в комбайне. Огурцы нарезать кружочками на комбайне, выложить на блюдо, сбрызнуть маслом, смазать горчицей. На каждый кружочек положить оливки, посыпать зеленью петрушки.

Салат из огурцов и маринованных баклажанов с укропом и чесноком

Ингредиенты

5–6 огурцов, 150 г маринованных баклажанов, 1 пучок зелени укропа, 2 столовые ложки растительного масла, 1 чайная ложка тертого чеснока, перец, соль.

Способ приготовления

Огурцы вымыть и измельчить в комбайне. Баклажаны мелко нарезать. Зелень укропа вымыть и измельчить в комбайне. Овощи нарезать на комбайне. Для приготовления соуса растительное масло перемешать в комбайне с чесноком, зеленью укропа, перцем и солью. Огурцы перемешать с баклажанами, заправить соусом.

Салат из соленых огурцов, брынзы и сельдерея

Ингредиенты

4–5 соленых огурцов, 200 г корня сельдерея, 100 г брынзы, 1 луковица, 2 столовые ложки майонеза, 1 чайная ложка 3 %-ного уксуса, 1 пучок зелени сельдерея.

Способ приготовления

Корень сельдерея вымыть, очистить, нарезать на комбайне. Брынзу нарезать кубиками. Зелень сельдерея вымыть и измельчить в комбайне. Лук очистить, вымыть, нарезать тонкими кольцами и сбрызнуть уксусом. Огурцы нарезать кружочками, выложить в салатник, смешать с сельдереем и брынзой, заправить майонезом, украсить кольцами лука.

Салат из маринованных огурцов и болгарского перца со специями и зеленью

Ингредиенты

4–5 маринованных огурцов, 1 стручок болгарского перца, 1 луковица, 2 зубчика чеснока, 2 пучка зелени укропа, 3–4 столовые ложки растительного масла, $^1/_4$чайной ложки тмина, кайенский перец.

Способ приготовления

Огурцы нарезать тонкими дольками. Болгарский перец вымыть, удалить плодоножку и семена и нарезать кольцами. Лук очистить, вымыть и нарезать кольцами. Чеснок очистить, вымыть и растолочь. Овощи нарезать на комбайне. Зелень укропа вымыть и мелко нарезать. Для приготовления соуса масло смешать с перцем, зеленью укропа и тмином в комбайне.

Овощи выложить на блюдо слоями: огурцы, болгарский перец, лук. Каждый слой полить соусом.

Салат из соленых огурцов и свежей капусты со специями

Ингредиенты

3–4 соленых огурца, 150 г белокочанной капусты, 1 морковь, 2–3 столовые ложки растительного масла, 2 чайные ложки 3 %-ного уксуса, 1/ 4чайной ложки сахара, 1/ 4чайной ложки смеси молотой гвоздики и майорана, перец.

Способ приготовления

Капусту вымыть, нашинковать, перетереть с сахаром и перцем, сбрызнуть уксусом, оставить на 10 минут. Морковь вымыть, очистить и натереть на мелкой терке. Огурцы измельчить в комбайне. Овощи можно нарезать на комбайне. Для приготовления заправки растительное масло смешать в комбайне с гвоздикой и майораном. Капусту выложить в салатник, перемешать с морковью и огурцами, полить заправкой.

Салат из соленых огурцов, хрена и свеклы

Ингредиенты

4–5 соленых огурцов, 1 свекла, 1 столовая ложка тертого хрена, 50 г сметаны, 50 г майонеза, 1 столовая ложка сладкого кетчупа, 1 пучок зеленого лука, 2 чайные ложки 3 %-ного уксуса, 1/ 4чайной ложки сахара, 1/ 4чайной ложки красного молотого перца.

Способ приготовления

Свеклу вымыть, очистить, натереть на мелкой терке, посыпать сахаром, сбрызнуть уксусом и перемешать с хреном. Зеленый лук вымыть и измельчить в комбайне. Для приготовления соуса сметану взбить в комбайне с майонезом, кетчупом и перцем.

Соленые огурцы нарезать на комбайне, перемешать со свеклой, выложить в салатник, полить соусом, посыпать зеленым луком.

Салат из маринованного болгарского перца и корейской моркови, с огурцами и помидорами

Ингредиенты

6–7 стручков маринованного болгарского перца, 100 г корейской моркови, 2 огурца, 40 мл оливкового или кунжутного масла, 1 помидор, 1 пучок зелени петрушки, 1/ 4чайной ложки кунжута, соль.

Способ приготовления

Болгарский перец нарезать полосками. Зелень петрушки вымыть. Огурцы и помидор вымыть, нарезать ломтиками. Овощи можно нарезать на комбайне. Все посолить, смешать с болгарским перцем, корейской морковью, переложить в салатник, заправить маслом, посыпать кунжутом, украсить веточками петрушки.

Салат из маринованного болгарского перца и овощей с зеленью

Ингредиенты

6–7 стручков маринованного болгарского перца, 2–3 помидора, 2–3 огурца, 1–2 луковицы, 4 столовые ложки растительного масла, 1 столовая ложка 3 %-ного уксуса, 1 пучок зелени укропа и петрушки, соль.

Способ приготовления

Перец мелко нарезать. Помидоры и огурцы вымыть и нарезать небольшими ломтиками. Овощи можно нарезать на комбайне. Лук очистить, вымыть, нарезать кольцами и сбрызнуть уксусом. Зелень петрушки и укропа вымыть и измельчить в комбайне.

Перец перемешать с помидорами, огурцами, луком, посолить, заправить растительным маслом, посыпать зеленью.

Салат из болгарского перца и соленых огурцов с мочеными яблоками и помидорами

Ингредиенты

2–3 стручка болгарского перца, 3–4 соленых огурца, 2 моченых яблока, 2 помидора, 1 пучок зеленого лука, 1 пучок зелени петрушки, 100 мл растительного масла, 2 чайные ложки 3 %-ного уксуса, 1/ 4чайной ложки сахара, красный молотый перец, соль.

Способ приготовления

Перец вымыть, удалить плодоножки и семена и измельчить в комбайне. Помидоры вымыть и нарезать небольшими ломтиками. Огурцы измельчить в комбайне, яблоки нарезать ломтиками.

Овощи можно нарезать на комбайне. Зеленый лук и зелень петрушки вымыть и измельчить в комбайне.

Для приготовления соуса растительное масло смешать в комбайне с солью, сахаром, уксусом и молотым перцем.

Перец, огурцы и помидоры перемешать, выложить в салатник, заправить соусом, посыпать зеленым луком и зеленью петрушки.

Салат из консервированного болгарского перца с маслинами, яйцами и помидорами

Ингредиенты

4–5 стручков консервированного болгарского перца, 10–12 маслин, 2 помидора, 2 сваренных вкрутую яйца, 3 столовые

ложки майонеза, 1 огурец, перец, соль.

Способ приготовления

Перец нарезать кольцами. Помидоры и огурец вымыть, нарезать небольшими ломтиками. Овощи можно нарезать на комбайне. Яйца очистить и разрезать каждое на 4 части. Маслины разрезать на половинки.

Перец, помидоры, огурец и маслины смешать, посолить, поперчить, заправить майонезом, выложить горкой на блюдо, украсить четвертинками яиц.

Салат из болгарского перца и консервированной цветной фасоли с капустой и зеленью сельдерея

Ингредиенты

3–4 стручка болгарского перца, 200 г консервированной цветной фасоли, 100 г цветной капусты, 2 огурца, 100 г корейской моркови, 2 помидора, 200 г майонеза, 3–4 веточки зелени сельдерея, перец, соль.

Способ приготовления

Перец вымыть, удалить плодоножки и семена, обдать кипятком, снять кожицу и мелко нарезать. Цветную капусту вымыть, сварить в подсоленной воде, остудить, разобрать на соцветия и мелко нарезать. Зелень сельдерея вымыть и измельчить в комбайне. Огурцы и помидоры вымыть, нарезать ломтиками. Овощи можно нарезать на комбайне.

Соединить болгарский перец, фасоль, морковь, цветную капусту, огурцы, помидоры, поперчить, заправить майонезом, выложить в салатник, посыпать зеленью сельдерея.

Салат из квашеной капусты, редиса и огурцов с оливковым маслом

Ингредиенты

250 г квашеной капусты, 100 г редиса, 1–2 огурца, 2

луковицы, 50 мл кефира, 1 столовая ложка нерафинированного оливкового масла, 2 чайные ложки яблочного уксуса, 1 чайная ложка неочищенного сахара, 1 столовая ложка измельченной зелени петрушки, перец.

Способ приготовления

Лук очистить, вымыть, мелко нарезать. Огурцы и редис вымыть, нарезать кружочками на комбайне. Для приготовления заправки кефир, масло, уксус, сахар, зелень петрушки и перец смешать в кухонном комбайне. Капусту перемешать с редисом, огурцами и выложить в салатник, полить заправкой.

Салат из капусты с перцем, огурцами и сельдереем

Ингредиенты

400 г капусты, 2 стручка болгарского перца, 2 огурца, 2 стебля сельдерея, 100 г натурального йогурта, соль.

Способ приготовления

Капусту, сельдерей и огурцы вымыть. Перец вымыть, удалить плодоножки и семена. Подготовленные овощи нарезать на комбайне, смешать, посолить.

Выложить смесь в салатник, заправить йогуртом.

Салат из квашеной капусты с соевой заправкой

Ингредиенты

400 г квашеной капусты, 3 яблока, 2 столовые ложки 3 %-ного уксуса, $^1/_2$чайной ложки сахара, 2 столовые ложки соевого соуса, 1 столовая ложка растительного масла.

Способ приготовления

Для приготовления заправки соевый соус смешать с уксусом, маслом и сахаром в комбайне. Яблоки вымыть, удалить

сердцевины, измельчить в комбайне, перемешать с капустой, заправить соусом.

Салат из квашеной капусты и моркови с куркумой

Ингредиенты

300 г квашеной кочанами капусты, 2–3 моркови, 2 столовые ложки растительного масла, $^{1}/_{4}$чайной ложки сахара, молотая куркума на кончике ножа.

Способ приготовления

Капусту нашинковать на комбайне. Морковь очистить, вымыть, измельчить в комбайне, перетереть с куркумой. Капусту и морковь перемешать, перетереть с сахаром, оставить на 5 минут, заправить растительным маслом.

Салат из квашеной капусты и маринованной свеклы с чесноком и майонезом

Ингредиенты

300 г квашеной капусты, 100 г редиса, 1 маринованная свекла, 50 г корейской моркови, 2 зубчика чеснока, 100 г майонеза.

Способ приготовления

Свеклу измельчить в комбайне. Редис вымыть и мелко нарезать на комбайне. Чеснок очистить, вымыть, растолочь. Капусту смешать со свеклой, морковью, редисом и чесноком, выложить в салатник, заправить майонезом.

Салат из квашеной капусты с соусом из соленых помидоров и яблок

Ингредиенты

200 г квашеной капусты, 3 соленых желтых помидора, 2 яблока, 1 луковица, 3 столовые ложки растительного масла, 1 чайная ложка лимонного сока, 1 чайная ложка 3 %-ного уксуса, $^1/_2$чайной ложки сахара.

Способ приготовления

Яблоки вымыть, удалить сердцевины, мелко нарезать, сбрызнуть лимонным соком. Лук очистить, вымыть, нарубить, сбрызнуть уксусом. Для приготовления соуса соленые помидоры очистить от кожицы, смешать в кухонном комбайне с растительным маслом и сахаром. Капусту смешать с яблоками, луком, выложить в салатник, полить приготовленным соусом.

Салат из квашеной капусты и маринованных стрелок чеснока

Ингредиенты

300 г квашеной капусты, 50 г маринованных стрелок чеснока, 70 г майонеза, 1 столовая ложка измельченной зелени укропа, красный молотый перец.

Способ приготовления

Для приготовления соуса майонез взбить в комбайне с перцем и зеленью укропа. Капусту перемешать со стрелками чеснока, выложить в салатник, заправить соусом.

Салат из квашеной капусты и корейской спаржи

Ингредиенты

300 г квашеной капусты, 100 г консервированного зеленого горошка, 100 г корейской спаржи, 1 сваренное вкрутую яйцо, 50 мл соевого соуса, 1 пучок зелени укропа.

Способ приготовления

Яйцо очистить и измельчить в комбайне. Зелень укропа вымыть и мелко нарезать. Спаржу нарезать небольшими кусочками на комбайне. Капусту смешать со спаржей, зеленым горошком, яйцом, выложить в салатник, заправить соевым соусом, посыпать зеленью укропа.

Салат из краснокочанной капусты и консервированной фасоли с яблоками и зеленым луком

Ингредиенты

300 г краснокочанной капусты, 100 г белой консервированной фасоли, 1 яблоко, 1 пучок зеленого лука, 4 столовые ложки растительного масла, 2 чайные ложки 3 %-ного уксуса, $^1/_2$чайной ложки сахара, соль.

Способ приготовления

Капусту вымыть, нашинковать на комбайне, опустить на 2–3 минуты в кипящую воду, откинуть на дуршлаг, остудить, перетереть с солью и сахаром, сбрызнуть уксусом. Яблоко вымыть, очистить, удалить сердцевину, измельчить в комбайне. Зеленый лук вымыть и измельчить в комбайне. Капусту смешать с фасолью, яблоком, зеленым луком, заправить растительным маслом, выложить в салатник.

Салат из квашеной капусты, редьки дайкон и грецких орехов

Ингредиенты

200 г квашеной капусты, 2 редьки дайкон, 2–3 моркови, 2 столовые ложки измельченных ядер грецких орехов, 4 столовые ложки растительного масла, 4 столовые ложки капустного рассола, 4 столовые ложки клюквенного сока.

Способ приготовления

Морковь и редьку вымыть, очистить и измельчить в

комбайне, добавить квашеную капусту, грецкие орехи, выложить в салатник, заправить смесью масла, капустного рассола и клюквенного сока.

Салат из соленой краснокочанной капусты и моченых яблок с кукурузным маслом

Ингредиенты

300 г краснокочанной капусты, 3–4 моченых яблока, 70 мл кукурузного масла, 2 чайные ложки 3 %-ного уксуса, $^1/_2$чайной ложки сахара, 1 пучок зелени петрушки, соль.

Способ приготовления

Капусту вымыть, нашинковать, обдать кипятком, перетереть с солью и сахаром, сбрызнуть уксусом. Зелень петрушки вымыть и измельчить в комбайне. Яблоки нарезать кусочками на комбайне, смешать с капустой, выложить в салатник, заправить кукурузным маслом, посыпать зеленью петрушки.

Салат из цветной капусты и маринованных черри с зеленым горошком

Ингредиенты

200 г цветной капусты, 10–12 маринованных помидоров черри, 2 столовые ложки консервированного зеленого горошка, 3 столовые ложки растительного масла, 1 чайная ложка лимонного сока, 1 чайная ложка 3 %-ного уксуса, 1 пучок зеленого салата, 1 пучок зелени укропа, перец, соль.

Способ приготовления

Цветную капусту вымыть, варить в подсоленной воде до готовности, откинуть на дуршлаг, остудить, разобрать на соцветия и поперчить.

Листья салата и зелень укропа вымыть, измельчить в комбайне, смешать с помидорами и капустой, выложить в салатник, полить смесью растительного масла, лимонного сока и

уксуса, украсить зеленым горошком.

Салат из тертого хрена и маринованной свеклы с растительным маслом и яблочным уксусом

Ингредиенты

100 г корня хрена, 150 г маринованной свеклы, 1 яблоко, 3 столовые ложки растительного масла, 2 чайные ложки яблочного уксуса, соль.

Способ приготовления

Корень хрена вымыть, очистить, измельчить в комбайне, посолить и сбрызнуть уксусом. Свеклу измельчить также в комбайне. Яблоко вымыть, очистить, удалить сердцевину и измельчить в комбайне. Соединить хрен, свеклу и яблоко в салатнике, заправить растительным маслом.

Салат из хрена и квашеной капусты с яблоком и растительным маслом

Ингредиенты

100 г корня хрена, 150 г квашеной капусты, 1 яблоко, 3–4 столовые ложки растительного масла, 1 чайная ложка лимонного сока, соль.

Способ приготовления

Корень хрена вымыть, очистить, измельчить в комбайне, посолить, сбрызнуть лимонным соком. Яблоко вымыть, очистить, удалить сердцевину и измельчить в комбайне. Хрен смешать с капустой и яблоком в салатнике, заправить растительным маслом.

Салат «Валдорф»

Ингредиенты

3–4 сваренных в мундире клубня картофеля, 2 яблока, 150 г винограда без косточек, 200 г корня сельдерея, 100 г сметаны, соль.

Способ приготовления

Картофель очистить и нарезать на комбайне. Сельдерей очистить, вымыть, нарезать на комбайне. Яблоки вымыть, удалить сердцевины, нарезать на комбайне. Виноград вымыть, разрезать ягоды пополам. Смешать приготовленные ингредиенты, посолить, заправить сметаной и выложить в салатник.

Салат из картофеля и квашеной капусты с маринованными грибами

Ингредиенты

3–4 сваренных в мундире клубня картофеля, 200 г квашеной капусты, 100 г маринованных грибов, 2 стручка сладкого перца, 4 столовые ложки растительного масла, 2–3 зубчика чеснока, 1 пучок зелени петрушки.

Способ приготовления

Картофель очистить и нарезать на комбайне. Перец вымыть, удалить плодоножки и семена, нарезать полосками и припустить в небольшом количестве воды. Грибы нарезать небольшими ломтиками на комбайне. Чеснок очистить, вымыть и растолочь. Зелень петрушки вымыть и измельчить в комбайне.

Картофель смешать с перцем, грибами, капустой и чесноком, выложить в салатник, заправить растительным маслом, посыпать зеленью петрушки.

Салат из картофеля и малосольных огурцов с корейской морковью

Ингредиенты

3–4 сваренных в мундире клубня картофеля, 3 малосольных огурца, 100 г корейской моркови, 1 помидор, 100 г сметаны, 1

пучок зелени петрушки, соль.

Способ приготовления

Картофель очистить и нарезать на комбайне. Огурцы измельчить в комбайне. Зелень петрушки вымыть, нарубить, смешать в комбайне со сметаной и солью. Помидор вымыть и нарезать ломтиками.

Картофель соединить с огурцами, корейской морковью, помидором, перемешать, заправить соусом.

Салат из картофеля и консервированной кукурузы с зеленым луком

Ингредиенты

4–5 сваренных в мундире клубней картофеля, 150 г консервированной кукурузы, 1 пучок зеленого лука, 2 чайные ложки 3 %-ного уксуса, 2 столовые ложки растительного масла, соль.

Способ приготовления

Картофель очистить, нарезать на комбайне. Лук вымыть и измельчить в комбайне. Для приготовления соуса растительное масло смешать с уксусом. Картофель соединить с кукурузой и зеленым луком, перемешать, посолить, заправить соусом.

Салат из картофеля с зеленью и луком

Ингредиенты

4–5 сваренных в мундире клубней картофеля, 2 луковицы, 1 пучок зелени укропа и петрушки, 1 пучок щавеля, 2 столовые ложки растительного масла, перец, соль.

Способ приготовления

Картофель очистить, нарезать на комбайне. Лук очистить,

вымыть, нарезать на комбайне. Зелень и щавель вымыть, измельчить в комбайне. Смешать подготовленные ингредиенты, посолить, поперчить, заправить маслом и выложить в салатник.

Салат из маринованной свеклы и ветчины с солеными огурцами

Ингредиенты

300 г маринованной свеклы, 200 г ветчины, 50 г корейской спаржи, 70 г майонеза, 2 луковицы, 2 соленых огурца, 2 столовые ложки растительного масла, соль.

Способ приготовления

Свеклу, соленые огурцы, спаржу и ветчину нарезать на комбайне. Лук очистить, вымыть, нарезать полукольцами, выложить в сковороду, добавить масло, обжарить.

Свеклу смешать с ветчиной, луком, огурцами, спаржей, посолить, выложить в салатник, заправить майонезом.

Салат из свеклы с луком и сметаной

Ингредиенты

3 вареные свеклы, 1 пучок зеленого лука, 100 г сметаны, соль.

Способ приготовления

Свеклу очистить, нарезать на комбайне. Лук вымыть, нарезать. Свеклу заправить сметаной, посолить, выложить в салатник и посыпать зеленым луком.

Салат из моркови, моченых яблок и хрена с майонезом

Ингредиенты

300 г моркови, 50 г корня хрена, 2–3 моченых яблока, 1–2

луковицы, 100 г майонеза, 1 столовая ложка 3 %-ного уксуса, 1 пучок зелени укропа и петрушки, соль.

Способ приготовления

Морковь и корень хрена вымыть, очистить, измельчить в комбайне, сбрызнуть уксусом. Лук очистить, вымыть и измельчить. Зелень укропа и петрушки вымыть, нарубить. Яблоки нарезать ломтиками. Морковь, хрен, лук, яблоки и зелень укропа смешать, посолить, заправить майонезом, выложить в салатник, посыпать зеленью петрушки.

Салат из маринованной моркови и яблок с грецкими орехами и сметаной

Ингредиенты

300 г маринованной кружочками моркови, 3 яблока, 40 г измельченных ядер грецких орехов, 100 г сметаны, 2 чайные ложки лимонного сока.

Способ приготовления

Яблоки вымыть, очистить, удалить сердцевины, измельчить в комбайне и сбрызнуть лимонным соком. Морковь смешать с яблоками и орехами, заправить сметаной.

Салат из репчатого лука и соленых огурцов с зеленью укропа

Ингредиенты

2 луковицы, 2 соленых огурца, 1 столовая ложка 3 %-ного уксуса, 2 столовые ложки растительного масла, $^1/_2$чайной ложки сахара, 1 пучок зелени укропа, специи.

Способ приготовления

Лук очистить, вымыть, нарезать кольцами на комбайне,

посыпать сахаром, сбрызнуть уксусом и оставить на 15 минут. Огурцы измельчить также в комбайне. Зелень укропа вымыть и измельчить в комбайне. Лук перемешать с огурцами и зеленью, заправить маслом и специями.

Салат из редьки и маринованных корнишонов с корейской морковью

Ингредиенты

2 редьки дайкон, 10 маринованных корнишонов, 70 мл растительного масла, 1 луковица, 50 г корейской моркови, 50 г консервированного зеленого горошка, 1 пучок зелени укропа.

Способ приготовления

Редьку вымыть, очистить, измельчить в комбайне. Зелень укропа вымыть и измельчить в комбайне. Лук очистить, вымыть, нарезать полукольцами, обжарить в 1 столовой ложке растительного масла. Корнишоны нарезать кружочками.

Редьку смешать с корнишонами, луком, корейской морковью и зеленью укропа, выложить в салатник, заправить оставшимся растительным маслом, украсить зеленым горошком.

Салат из редьки, корейской моркови и квашеной капусты

Ингредиенты

1 черная редька, 200 г квашеной капусты, 1 луковица, 50 г корейской моркови, 2 столовые ложки растительного масла, $^1/_2$чайной ложки сахара.

Способ приготовления

Редьку вымыть, очистить и измельчить в комбайне. Лук очистить, вымыть, мелко нарезать, перетереть с сахаром. Редьку смешать с капустой, корейской морковью и луком, заправить растительным маслом.

Салат из репы и соленых огурцов с яйцами и зеленым луком

Ингредиенты

1 репа, 2 соленых огурца, 2 сваренных вкрутую яйца, 1 пучок зеленого лука, 100 г майонеза.

Способ приготовления

Репу вымыть, очистить, измельчить в комбайне. Яйца очистить и измельчить в комбайне. Лук вымыть и измельчить в комбайне. Огурцы измельчить в комбайне, смешать с репой, яйцами, луком, заправить майонезом.

Салат из репы, моркови и маринованных маслят

Ингредиенты

1 вареная репа, 200 г маринованных маслят, 2 вареные моркови, 1 соленый огурец, 50 мл растительного масла, 1 пучок зелени укропа, соль.

Способ приготовления

Репу и морковь очистить, нарезать на комбайне. Огурец измельчить также в комбайне.

Зелень укропа вымыть и измельчить в комбайне.

Репу и морковь смешать с маслятами и огурцом, посолить, выложить в салатник, заправить растительным маслом, посыпать зеленью укропа.

Салат из консервированной фасоли и колбасы с огурцами и яблоками

Ингредиенты

400 г консервированной фасоли, 300 г вареной колбасы, 2–3 соленых огурца, 2 яблока, 100 г майонеза, 1 чайная ложка

горчицы, 2 столовые ложки сметаны, 1 пучок зелени петрушки.

Способ приготовления

Соленые огурцы и колбасу нарезать на комбайне. Яблоки вымыть, очистить, удалить сердцевины и измельчить в комбайне.

Зелень петрушки вымыть и измельчить в комбайне.

Фасоль, огурцы и колбасу смешать с яблоками, выложить в салатник, заправить смесью майонеза, сметаны и горчицы, посыпать зеленью петрушки.

Салат из консервированной фасоли и сыра с корейской морковью

Ингредиенты

200 г консервированной стручковой фасоли, 150 г сыра, 50 г корейской спаржи, 50 г корейской моркови, 70 г майонеза, 1 пучок зелени кинзы.

Способ приготовления

Зелень кинзы вымыть и измельчить в комбайне. Сыр нарезать кубиками, спаржу – кусочками на комбайне.

Фасоль смешать с сыром, корейской морковью и спаржей, выложить в салатник, заправить майонезом, посыпать зеленью кинзы.

Салат из консервированной стручковой фасоли и лука с морковью и растительным маслом

Ингредиенты

1 морковь, 300 г консервированной стручковой фасоли, 3–4 луковицы, 2 чайные ложки 3 %-ного уксуса, 50 мл растительного масла.

Способ приготовления

Лук очистить, вымыть, нарезать на комбайне и сбрызнуть уксусом. Морковь вымыть, очистить, измельчить в комбайне. Фасоль смешать с луком, морковью, выложить в салатник, заправить маслом.

Салат из консервированной стручковой фасоли, маринованного чеснока, зелени укропа и орехов

Ингредиенты

300 г консервированной стручковой фасоли, 3 зубчика маринованного чеснока, 50 г ядер грецких орехов, 100 г майонеза, 1 пучок зелени укропа.

Способ приготовления

Чеснок мелко нарезать на комбайне. Ядра грецких орехов измельчить. Зелень укропа вымыть, нарубить, смешать с майонезом в кухонном комбайне. Фасоль соединить с чесноком, орехами, выложить в салатник, заправить майонезом.

Салат из консервированной фасоли и соленых огурцов с яйцами и зеленью укропа

Ингредиенты

200 г консервированной фасоли, 3 соленых огурца, 1 яблоко, 1 луковица, 1 сваренное вкрутую яйцо, 100 г майонеза, 1 пучок зелени укропа, красный молотый перец.

Способ приготовления

Огурцы измельчить в комбайне. Яблоко вымыть, очистить, удалить сердцевину и измельчить в комбайне. Лук очистить, вымыть и нарезать полукольцами. Яйцо очистить и измельчить в комбайне. Зелень укропа вымыть. Фасоль смешать с огурцами, яблоком, луком и яйцом, выложить в салатник, поперчить, заправить майонезом, украсить веточками укропа.

Салат из консервированной кукурузы и огурцов с

корейской морковью

Ингредиенты

200 г консервированной кукурузы, 4 огурца, 20 листьев зеленого салата, 50 г корейской моркови, 50 г сметаны, соль.

Способ приготовления

Огурцы вымыть и измельчить в комбайне. Листья салата вымыть и измельчить в комбайне. Консервированную кукурузу смешать с огурцами и листьями салата, выложить в салатник, посолить, заправить сметаной, украсить корейской морковью.

Салат из консервированного сельдерея и орехов с зеленью петрушки

Ингредиенты

300 г маринованного корня сельдерея, 50 г рубленых ядер грецких орехов, 100 г майонеза, 1 пучок зелени петрушки.

Способ приготовления

Корни сельдерея мелко нарезать на комбайне. Зелень петрушки вымыть и нарубить на комбайне. Сельдерей смешать с орехами, выложить в салатник, заправить майонезом, посыпать зеленью петрушки.

Салат из корейской спаржи, грейпфрута и маринованного лука с соевым соусом

Ингредиенты

200 г корейской спаржи, $^{1}/_{2}$красного грейпфрута, 5 мелких маринованных луковиц, 1 столовая ложка соевого соуса, 5–6 вареных очищенных креветок.

Способ приготовления

Спаржу нарезать небольшими кусочками на комбайне. Луковицы разрезать на половинки. Грейпфрут вымыть, очистить, крупно нарезать на комбайне, смешать в салатнике со спаржей, луком. Салат заправить соевым соусом и украсить креветками.

Салат из консервированного шпината и яиц с грецкими орехами

Ингредиенты

200 г консервированных листьев шпината, 3 сваренных вкрутую яйца, 20 г ядер грецких орехов, 50 г маринованных опят, 70 г сметаны.

Способ приготовления

Ядра грецких орехов измельчить в комбайне. Яйца очистить, отделить белки от желтков. Белки крупно нарезать на комбайне, желтки измельчить отдельно. Листья шпината крупно нарезать на комбайне, перемешать в салатнике с желтками, орехами и сметаной, посыпать белками, украсить опятами.

Салат из маринованного шпината и миндаля с простоквашей

Ингредиенты

200 г маринованных листьев шпината, 50 г очищенного миндаля, 2–3 зубчика чеснока, 100 мл простокваши, 2 сваренных вкрутую яйца, соль.

Способ приготовления

Шпинат крупно нарезать на комбайне. Миндаль посолить и обжарить на сковороде без масла. Чеснок очистить, вымыть и натереть на мелкой терке. Яйца очистить и нарезать на комбайне. Шпинат смешать с миндалем и чесноком, заправить

простоквашей, выложить в салатник, посыпать яйцами.

Салат из маринованного ревеня и редиса с зеленым луком и яйцами

Ингредиенты

250 г маринованного ревеня, 150 г редиса, 5 сваренных вкрутую яиц, 1 пучок зеленого лука, 150 г майонеза, перец.

Способ приготовления

Ревень нарезать небольшими кусочками. Редис вымыть и нарезать кружками на комбайне. Яйца очистить и мелко нарезать также на комбайне. Лук вымыть и измельчить в комбайне.

Ревень смешать с редисом, яйцами, поперчить, выложить в салатник, заправить майонезом, посыпать луком.

Салат из маринованных лисичек и ветчины с маринованными корнишонами

Ингредиенты

200 г маринованных лисичек, 200 г ветчины, 3–4 маринованных корнишона, 2 луковицы, 50 мл растительного масла, 1 пучок зелени петрушки.

Способ приготовления

Лук очистить, вымыть и нарезать на комбайне. Корнишоны нарезать дольками, ветчину – соломкой также на комбайне. Зелень петрушки вымыть.

Грибы смешать с луком, ветчиной и корнишонами, выложить в салатник, заправить растительным маслом, украсить веточками петрушки.

Салат из маринованных вешенок и зеленого горошка с яйцами и сметаной

Ингредиенты

500 г маринованных вешенок, 200 г консервированного зеленого горошка, 2 сваренных вкрутую яйца, 3 столовые ложки майонеза, 3 столовые ложки сметаны, 1 стручок болгарского перца, 100 г корейской моркови.

Способ приготовления

Яйца очистить и нарезать на комбайне. Перец вымыть, удалить плодоножку и семена и нарезать кольцами. Вешенки смешать с яйцами, корейской морковью и зеленым горошком, выложить в салатник, заправить смесью майонеза и сметаны, украсить перцем.

Салат из маринованных опят и сыра с маслинами

Ингредиенты

400 г маринованных опят, 150 г сыра, 10–12 маслин без косточек, 3 вареные моркови, 100 г майонеза, 1 пучок зелени укропа.

Способ приготовления

Зелень укропа вымыть и нарезать на комбайне. Сыр нарезать кубиками. Морковь очистить, измельчить в комбайне, смешать с грибами, маслинами и сыром, выложить в салатник, заправить майонезом, посыпать зеленью укропа.

Салат из маринованных шампиньонов и яиц с зеленью укропа

Ингредиенты

300 г маринованных шампиньонов, 5–6 сваренных вкрутую яиц, 1 луковица, 3 столовые ложки оливкового масла, 1 пучок зелени укропа, 1 столовая ложка винного уксуса, $^{1}/_{4}$ чайной ложки сахара, перец.

Способ приготовления

Яйца очистить и нарезать на комбайне. Зелень укропа вымыть, измельчить. Лук очистить, вымыть, нарезать кольцами на комбайне, посыпать сахаром, перцем и сбрызнуть уксусом. Грибы смешать с яйцами и луком, выложить в салатник, заправить маслом, посыпать зеленью укропа.

Салат из маринованных вешенок и белокочанной капусты с чесноком и луком

Ингредиенты

300 г маринованных вешенок, 300 г белокочанной капусты, 2 сваренных в мундире клубня картофеля, 2–3 луковицы, 1 зубчик чеснока, 100 мл растительного масла, 1/ 4чайной ложки сахара, соль.

Способ приготовления

Картофель очистить и измельчить в комбайне. Лук очистить, вымыть, нарезать полукольцами, обжарить в 2 столовых ложках масла. Чеснок очистить, вымыть и растолочь. Капусту вымыть, нашинковать, перетереть с солью, сахаром и чесноком. Вешенки перемешать с картофелем, капустой и луком, выложить в салатник, заправить маслом.

Салат из моченых яблок, апельсинов и копченого мяса курицы с сыром и зеленью

Ингредиенты

4 моченых яблока, 2 апельсина, 400 г копченого мяса курицы, 2 маринованных огурца, 100 г сыра, 100 г майонеза, 50 г сметаны, 1 пучок зелени петрушки.

Способ приготовления

Яблоки, огурцы и мясо нарезать небольшими кусочками на

комбайне. Апельсины вымыть, очистить и нарезать ломтиками. Сыр измельчить в комбайне. Зелень петрушки вымыть. Яблоки смешать с мясом, апельсинами и огурцами, выложить в салатник, посыпать тертым сыром, полить смесью майонеза и сметаны, украсить веточками петрушки.

Салат из моченой брусники с картофелем и консервированным горошком

Ингредиенты

100 г моченой брусники, 2 сваренных в мундире клубня картофеля, 50 г консервированного зеленого горошка, 70 мл растительного масла, 1 пучок зелени укропа, соль.

Способ приготовления

Зелень укропа вымыть. Картофель очистить, нарезать тонкими ломтиками на комбайне, перемешать с брусникой, зеленым горошком, посолить, выложить в салатник, полить растительным маслом, украсить веточками укропа.

Салат из моченой клюквы и квашеной капусты с морковью

Ингредиенты

150 г моченой клюквы, 200 г квашеной капусты, 1 огурец, 1 морковь, 50 мл нерафинированного подсолнечного масла.

Способ приготовления

Огурец вымыть и измельчить в комбайне. Морковь вымыть, очистить, измельчить в комбайне. Капусту перемешать с морковью, огурцом и 100 г клюквы, выложить в салатник, заправить маслом, украсить оставшейся клюквой.

Салат из моченых яблок, корейской спаржи и квашеной капусты с оливковым маслом

Ингредиенты

4 моченых яблока, 150 г квашеной капусты, 100 г корейской спаржи, 1 луковица, 50 мл оливкового масла, 1 пучок зелени петрушки.

Способ приготовления

Яблоки и спаржу нарезать небольшими кусочками на комбайне. Лук очистить, вымыть и измельчить в комбайне. Зелень петрушки вымыть. Капусту смешать с яблоками, спаржей и луком, выложить в салатник, заправить маслом, украсить веточками петрушки.

Салат из сухофруктов и копченой говядины с грецкими орехами

Ингредиенты

200 г смеси сухофруктов, 200 г копченой говядины, 200 г майонеза, 3 столовые ложки измельченных ядер грецких орехов, 1 пучок зелени петрушки, перец, соль.

Способ приготовления

Предварительно замоченные сухофрукты крупно нарезать на комбайне. Зелень петрушки вымыть и нарубить на комбайне.

Говядину нарезать кубиками, смешать с сухофруктами и орехами, выложить в салатник, посолить, поперчить, заправить майонезом, посыпать зеленью петрушки.

Салат из чернослива и копченого мяса курицы с грецкими орехами

Ингредиенты

250 г чернослива, 150 г копченого мяса курицы, 2 столовые ложки измельченных ядер грецких орехов, 1 луковица, 4 столовые ложки сметаны, 2 столовые ложки лимонного сока, перец.

Способ приготовления

Предварительно замоченный чернослив мелко нарезать на комбайне. Лук очистить, вымыть, нарезать кольцами также на комбайне и сбрызнуть лимонным соком. Мясо нарезать кусочками, смешать с черносливом и орехами, поперчить, выложить в салатник, заправить сметаной, украсить кольцами лука.

Салат из апельсинов и панчетты с майонезом

Ингредиенты

2 апельсина, 200 г панчетты, 100 г майонеза, 1 яблоко, 2 сваренных вкрутую яйца, 1 чайная ложка томатного соуса, 1 пучок зелени укропа, 1 чайная ложка лимонного сока.

Способ приготовления

Апельсины вымыть, очистить и мелко нарезать на комбайне. Яйца очистить и измельчить в комбайне. Яблоко вымыть, очистить, удалить сердцевину, измельчить в комбайне и сбрызнуть лимонным соком. Зелень укропа вымыть. Панчетту нарезать ломтиками, смешать с апельсинами, яблоком, яйцами, выложить в салатник, заправить смесью майонеза и томатного соуса, украсить веточками укропа.

Салат из маринованного винограда, сыра и маринованных грибов с зеленью петрушки

Ингредиенты

200 г маринованного винограда без косточек, 150 г сыра, 100 г маринованных опят, 2 столовые ложки измельченных ядер грецких орехов, 1 луковица, 1 пучок зелени петрушки, 50 г майонеза, перец.

Способ приготовления

Сыр измельчить в комбайне. Лук очистить, вымыть и нарубить на комбайне. Зелень петрушки вымыть. Виноград перемешать с сыром, орехами, грибами и луком, поперчить, заправить майонезом, украсить веточками петрушки.

Салат из яиц и ветчины с зеленью

Ингредиенты

6 сваренных вкрутую яиц, 300 г вареной ветчины, 150 г майонеза, 1 пучок зеленого салата, 1 пучок зелени петрушки, 2 помидора, 2 огурца, 50 г ржаных сухариков, перец, соль.

Способ приготовления

Яйца очистить, измельчить в комбайне. Ветчину нарезать кубиками. Зеленый салат вымыть и выложить на дно салатника. Зелень петрушки вымыть и измельчить в комбайне. Огурцы и помидоры вымыть, огурцы нарезать на комбайне кубиками, помидоры – дольками. В салатнике смешать ветчину, яйца, сухарики, огурцы и зелень петрушки, посолить, поперчить, заправить майонезом, оформить дольками помидоров.

Салат из яиц и маринованного шпината с салями и майонезом

Ингредиенты

6 сваренных вкрутую яиц, 100 г маринованных листьев шпината, 100 г салями, 100 г майонеза.

Способ приготовления

Яйца очистить и измельчить в комбайне. Салями также измельчить в комбайне. Листья шпината крупно нарезать на комбайне, смешать с яйцами, салями, выложить в салатник, заправить майонезом.

Салат из яиц и маринованной зелени с корейской морковью

Ингредиенты

5 сваренных вкрутую яиц, 100 г маринованной зелени укропа, петрушки и кинзы, 100 г майонеза, 50 г пшеничных сухариков, 50 г корейской моркови.

Способ приготовления

Яйца очистить и измельчить в комбайне. В салатнике смешать нарезанную зелень, яйца, сухарики, корейскую морковь. Салат заправить майонезом.

Салат из яиц и копченого окорока с маринованными огурцами и корейской морковью

Ингредиенты

5 сваренных вкрутую яиц, 150 г копченого окорока, 150 г майонеза, 1 маринованный огурец, 2 зубчика чеснока, 100 г консервированной фасоли, 100 г корейской моркови, 1 пучок зелени петрушки.

Способ приготовления

Окорок и огурец нарезать на комбайне. Зелень петрушки вымыть и измельчить в комбайне. Яйца очистить и нарезать ломтиками. Чеснок очистить, вымыть, измельчить, смешать в кухонном комбайне с майонезом и зеленью петрушки. В салатнике смешать яйца, окорок, корейскую морковь, огурец и фасоль, заправить приготовленным соусом.

Салат из яиц и маринованных овощей с зеленым горошком

Ингредиенты

5 сваренных вкрутую яиц, 150 г майонеза, 2 соленых огурца, 100 г маринованного сельдерея, 50 г маринованной кружочками моркови, 100 г консервированного зеленого горошка, 1 пучок

зеленого лука.

Способ приготовления

Яйца очистить, измельчить в комбайне. Огурцы и сельдерей нарезать на комбайне. Зеленый лук вымыть и измельчить в комбайне. В салатнике смешать яйца, огурцы, сельдерей, морковь, зеленый горошек, заправить майонезом, посыпать зеленым луком.

Салат из сыра и копченой говядины

Ингредиенты

200 г сыра, 150 г копченой говядины, 100 г консервированного зеленого горошка, 50 г маринованных опят, 100 г майонеза.

Способ приготовления

Сыр и говядину нарезать на комбайне небольшими кусочками, смешать с зеленым горошком и грибами, выложить в салатник, заправить майонезом.

Салат из сыра и копченой курицы с консервированной цветной фасолью

Ингредиенты

250 г сыра, 100 г копченого мяса курицы, 100 г корейской спаржи, 100 г консервированной цветной фасоли, 50 г корейской моркови, 150 мл сливок.

Способ приготовления

Сыр, спаржу и мясо нарезать на комбайне, смешать с фасолью, выложить в салатник, заправить сливками, украсить корейской морковью.

Салат из сыра и маринованных огурцов с

сырокопченой колбасой

Ингредиенты

200 г сыра, 5 маринованных огурцов, 3 сваренных вкрутую перепелиных яйца, 100 г сырокопченой колбасы, 100 г майонеза, 50 г чернослива.

Способ приготовления

Предварительно замоченный чернослив крупно нарезать на комбайне. Яйца очистить и разрезать на половинки. Огурцы, сыр и колбасу измельчить в комбайне, выложить в салатник, смешать с черносливом, заправить майонезом, украсить половинками перепелиных яиц.

Салат из консервированных кальмаров и яблок с зеленью укропа

Ингредиенты

200 г консервированных кальмаров, 3 кислых яблока, 3 сваренных вкрутую яйца, 1 луковица, 100 г майонеза, 1 пучок зелени укропа.

Способ приготовления

Кальмары мелко нарезать на комбайне. Лук очистить, вымыть и измельчить в комбайне. Яйца очистить, измельчить в комбайне. Яблоки вымыть, удалить сердцевины и измельчить в комбайне. Зелень укропа вымыть. Кальмары перемешать с луком, яйцами и яблоками, выложить в салатник, заправить майонезом, украсить веточками укропа.

Салат из рикотты и копченой свинины с консервированной кукурузой

Ингредиенты

200 г рикотты, 100 г копченой свинины, 50 г пшеничных сухариков, 50 г консервированной кукурузы, 1 огурец, 100 г майонеза.

Способ приготовления

Рикотту и свинину измельчить в комбайне. Огурец вымыть, нарезать кубиками, перемешать с рикоттой, свининой, кукурузой и сухариками, выложить в салатник, заправить майонезом.

Салат из парижской ветчины и маринованных овощей со сметаной и сыром

Ингредиенты

250 г парижской ветчины, 1 маринованный огурец, 50 г маринованной кружочками моркови, 1 луковица, 100 г сметаны, 50 г зеленого лука, 50 г корейской спаржи, 50 г маринованных опят, 100 г тертого сыра, 2 чайные ложки 3 %-ного уксуса.

Способ приготовления

Репчатый лук очистить, вымыть, нарезать кольцами, сбрызнуть уксусом. Зеленый лук вымыть и измельчить в комбайне. Огурец нарезать кружочками, парижскую ветчину и спаржу – кусочками на комбайне. Парижскую ветчину смешать с огурцом, морковью, репчатым луком, спаржей, грибами, выложить в салатник, заправить сметаной, посыпать сыром и зеленым луком.

Салат из консервированной печени трески с овощами

Ингредиенты

150 г консервированной печени трески, 2 сваренных в мундире клубня картофеля, 2 соленых огурца, 1 вареная морковь, 1 луковица, 2 столовые ложки майонеза, перец.

Способ приготовления

Картофель и морковь очистить, измельчить в комбайне. Огурцы мелко нарезать.

Лук очистить, вымыть и измельчить в комбайне.

Печень трески размять вилкой, смешать с картофелем, морковью, огурцами и луком, поперчить, выложить в салатник, заправить майонезом.

Салат из консервированных кальмаров и картофеля с корейской морковью

Ингредиенты

300 г консервированных кальмаров, 2–3 сваренных в мундире клубня картофеля, 100 г корейской моркови, 100 г консервированного зеленого горошка, 100 г майонеза, перец.

Способ приготовления

Картофель очистить и измельчить в комбайне.

Кальмары нарезать крупными кусками, смешать с картофелем, корейской морковью, поперчить, выложить в салатник, заправить майонезом, украсить зеленым горошком.

Салат из консервированного мяса криля и яиц со спаржей и сыром

Ингредиенты

100 г консервированного мяса криля, 3–4 сваренных вкрутую яйца, 100 г корейской спаржи, 100 г сыра, 100 г майонеза, 1 луковица, перец.

Способ приготовления

Яйца очистить и измельчить в комбайне. Лук очистить, вымыть и измельчить. Спаржу и сыр нарезать небольшими кусочками, перемешать с мясом криля, яйцами, луком, выложить в салатник, поперчить, заправить майонезом.

Салат из креветок и маринованных патиссонов и опят

Ингредиенты

250 г очищенных вареных креветок, 150 г маринованных патиссонов, 100 г маринованных опят, 1 сваренное вкрутую яйцо, 100 г майонеза.

Способ приготовления

Яйцо очистить и измельчить в комбайне. Патиссоны нарезать ломтиками на комбайне. Креветки смешать с патиссонами, грибами и яйцом, выложить в салатник, заправить майонезом.

Салат из ветчины и консервированных овощей с сыром

Ингредиенты

250 г ветчины, 100 г консервированного зеленого горошка, 100 г маринованной соломкой моркови, 2 консервированных зеленых помидора, 100 г майонеза, 100 г тертого сыра, перец.

Способ приготовления

Помидоры нарезать небольшими ломтиками, ветчину – кусочками на комбайне, выложить в салатник, добавить зеленый горошек, морковь, поперчить, заправить майонезом, перемешать, посыпать сыром.

Салат из копченой свинины и вареных яиц со сметаной и кетчупом

Ингредиенты

300 г копченой свинины, 4 сваренных вкрутую яйца, 3 столовые ложки сметаны, 2 столовые ложки кетчупа, 1 пучок зелени петрушки, 100 г ржаных сухариков, перец, соль.

Способ приготовления

Яйца очистить и измельчить в комбайне. Зелень петрушки вымыть и мелко нарезать. Для приготовления соуса смешать в комбайне сметану с кетчупом, перцем и солью.

Свинину измельчить в комбайне, выложить в салатник, перемешать с яйцами и сухариками, заправить соусом, посыпать зеленью петрушки.

Салат из вареной свинины и маринованного чеснока с зеленью петрушки

Ингредиенты

300 г вареной свинины, 10 маринованных зубчиков чеснока, 100 г корейской моркови, 50 мл соевого соуса, 1 пучок зелени петрушки.

Способ приготовления

Чеснок крупно нарезать на комбайне. Зелень петрушки вымыть и измельчить в комбайне. Мясо нарезать кусочками также на комбайне, выложить в салатник, смешать с чесноком и корейской морковью, заправить соевым соусом, посыпать зеленью петрушки.

Салат из вареной говядины и соленых рыжиков с овощами

Ингредиенты

400 г вареной говядины, 150 г соленых рыжиков, 1 сваренный в мундире клубень картофеля, 1 вареная свекла, 1 соленый огурец, 1 сваренное вкрутую яйцо, 150–200 г майонеза, 1 пучок зелени петрушки.

Способ приготовления

Картофель и свеклу очистить, измельчить в комбайне. Огурец нарезать кубиками, грибы – ломтиками. Зелень петрушки вымыть и измельчить в комбайне. Яйцо очистить и нарезать ломтиками.

Мясо нарезать кубиками, смешать в салатнике с грибами,

свеклой, картофелем, огурцом, яйцом, заправить майонезом, посыпать зеленью петрушки.

Салат из вареной говядины и маринованных огурцов с маслинами

Ингредиенты

500 г вареной говядины, 4 маринованных огурца, 2–3 помидора, 2 луковицы, 2 столовые ложки винного уксуса, 100 г майонеза, 10–15 маслин без косточек, перец.

Способ приготовления

Огурцы и говядину нарезать кусочками на комбайне. Помидоры вымыть и нарезать ломтиками. Лук очистить, вымыть, нарезать полукольцами, сбрызнуть уксусом, оставить на 15 минут.

Мясо смешать с огурцами, луком и помидорами, выложить в салатник, поперчить, заправить майонезом, украсить маслинами.

Салат из копченой курицы и консервированной фасоли с корейской морковью и яйцами

Ингредиенты

400 г копченого мяса курицы, 150 г консервированной белой фасоли, 2 сваренных вкрутую яйца, 150 г корейской моркови, 1 луковица, 1 огурец, 100 г пшеничных сухариков, 150 г майонеза, 50 г консервированного зеленого горошка.

Способ приготовления

Лук очистить, вымыть и измельчить в комбайне. Яйца очистить и мелко нарезать. Огурец вымыть и измельчить в комбайне. Мясо нарезать небольшими ломтиками, выложить в салатник, смешать с фасолью, яйцами, луком, корейской морковью, огурцом, сухариками. Салат заправить майонезом и украсить зеленым горошком.

Салат из копченой курицы и квашеной капусты с кислым яблоком

Ингредиенты

300 г копченого мяса курицы, 200 г квашеной капусты, 1 кислое яблоко, 100 г консервированного зеленого горошка, 2 сваренных в мундире клубня картофеля, 70 мл оливкового масла, 1 пучок зелени укропа и петрушки.

Способ приготовления

Яблоко вымыть, очистить, удалить сердцевину, измельчить в комбайне. Картофель очистить, измельчить в комбайне. Зелень петрушки и укропа вымыть.

Мясо нарезать небольшими ломтиками, смешать в салатнике с капустой, яблоком, картофелем, зеленым горошком. Салат заправить оливковым маслом, украсить веточками укропа и петрушки.

Салат из копченой курицы с маринованными опятами, рисом и помидорами

Ингредиенты

300 г копченого мяса курицы, 150 г маринованных опят, 50 г вареного риса, 1 помидор, 2 сваренных вкрутую яйца, 100 г майонеза, 1 пучок зелени петрушки, перец.

Способ приготовления

Помидор вымыть и нарезать ломтиками на комбайне. Яйца очистить и измельчить в комбайне. Зелень петрушки вымыть и измельчить.

Мясо нарезать ломтиками, смешать в салатнике с грибами, рисом, яйцами, помидором, поперчить, заправить майонезом, посыпать зеленью петрушки.

Салат из консервированного говяжьего языка и зеленого горошка с корейской морковью

Ингредиенты

250 г консервированного говяжьего языка, 100 г замороженного зеленого горошка, 100 г корейской моркови, 100 г майонеза, 1 пучок зелени петрушки, соль.

Способ приготовления

Зелень петрушки вымыть и измельчить в комбайне. Зеленый горошек сварить в подсоленной воде. Консервированный язык нарезать ломтиками в комбайне, смешать в салатнике с корейской морковью и зеленым горошком, заправить майонезом, посыпать зеленью петрушки.

Салат из говяжьего языка, консервированной фасоли и соленых огурцов с помидорами и яйцами

Ингредиенты

250 г вареного говяжьего языка, 100 г консервированной фасоли, 2 соленых огурца, 2–3 сваренных вкрутую яйца, 1 помидор, 100 г майонеза, перец.

Способ приготовления

Соленые огурцы измельчить в комбайне. Яйца очистить и измельчить в комбайне. Помидор вымыть и нарезать кружочками. Говяжий язык измельчить в комбайне, смешать в салатнике с огурцами, яйцами и фасолью. Салат заправить майонезом, поперчить, украсить кружочками помидора.

Салат из мяса курицы, картофеля и маринованных огурцов с консервированным зеленым горошком

Ингредиенты

400 г вареного мяса курицы, 3 сваренных в мундире клубня картофеля, 4 маринованных огурца, 100 г консервированного зеленого горошка, 3 сваренных вкрутую яйца, 200 г майонеза, 1/

2пучка зелени укропа, 2 чайные ложки аджики, перец.

Способ приготовления

Картофель очистить и нарезать кусочками на комбайне. Яйца очистить и измельчить в комбайне. Огурцы измельчить также в комбайне. Зелень укропа вымыть и нарубить.

Мясо курицы крупно нарезать, смешать в салатнике с картофелем, огурцами, яйцами, зеленым горошком, поперчить, заправить смесью майонеза и аджики, посыпать зеленью укропа.

Салат из мяса гуся и маринованных овощей с зеленью петрушки

Ингредиенты

500 г вареного мяса гуся, 2 моченых яблока, 100 г маринованной соломкой моркови, 100 г маринованной цветной капусты, 2 маринованных зеленых помидора, 100 г маринованной стручковой фасоли, 100 г консервированного зеленого горошка, 1 пучок зелени петрушки, 150 г сметаны, 100 г майонеза, 1 столовая ложка измельченных листьев портулака, перец.

Способ приготовления

Яблоки нарезать на комбайне, помидоры и цветную капусту нарезать ломтиками. Зелень петрушки вымыть и измельчить в комбайне.

Мясо гуся нарезать небольшими кусочками, смешать в салатнике с морковью, цветной капустой, фасолью, зеленым горошком и зеленью петрушки.

Салат заправить смесью майонеза, сметаны, портулака и перца, украсить нарезанными яблоками и ломтиками помидоров.

Салат из копченой индейки и маринованных овощей с картофелем и зеленью укропа

Ингредиенты

500 г мяса копченой индейки, 5–7 маринованных черри, 2

маринованных огурца, 100 г маринованной кружочками моркови, 3 сваренных в мундире клубня картофеля, 2 сваренных вкрутую яйца, 1 пучок зелени укропа, 200 г майонеза, перец.

Способ приготовления

Картофель очистить и нарезать кусочками на комбайне. Огурцы измельчить в комбайне. Яйца очистить и измельчить в комбайне. Зелень укропа вымыть. Мясо нарезать крупными кусками, перемешать в салатнике с огурцами, морковью, картофелем и яйцами, поперчить, заправить майонезом, украсить черри и веточками укропа.

Салат «Зимний»

Ингредиенты

3–4 сваренных в мундире клубня картофеля, 2 вареные моркови, 200 г колбасы, 200 г консервированного зеленого горошка, 100 г сметаны, соль.

Способ приготовления

Картофель и морковь очистить, нарезать на комбайне. Колбасу нарезать на комбайне, смешать с картофелем и морковью, добавить зеленый горошек. Заправить салат сметаной, посолить и выложить в салатник.

Салат из консервированного говяжьего языка и маринованных стрелок чеснока с сыром и ржаными сухариками

Ингредиенты

250 г консервированного говяжьего языка, 100 г маринованных стрелок чеснока, 100 г ржаных сухариков, 100 г сыра, 150 г майонеза, $^1/_2$пучка зелени кинзы.

Способ приготовления

Зелень кинзы вымыть, измельчить в комбайне. Сыр нарезать кусочками в комбайне, говяжий язык – небольшими ломтиками, смешать в салатнике со стрелками чеснока и сухариками. Салат заправить майонезом, посыпать зеленью кинзы.

Салат из копченой курицы, консервированных ананасов и корейской моркови с сыром и маслинами

Ингредиенты

300 г мяса копченой курицы, 200 г консервированных несладких ананасов, 100 г корейской моркови, 100 г корейской спаржи, 100 г сыра, 150 г майонеза, 5–7 маслин без косточек.

Способ приготовления

Мясо нарезать небольшими кусочками на комбайне, сыр и спаржу – соломкой, смешать в салатнике, добавить морковь, ананасы. Салат заправить майонезом и украсить маслинами.

Салат из копченой курицы, маринованного болгарского перца и соленых груздей с красным салатом

Ингредиенты

300 г мяса копченой курицы, 3 стручка маринованного болгарского перца, 100 г соленых груздей, 2 пучка красного салата, 70 мл оливкового масла.

Способ приготовления

Листья салата вымыть, крупно нарезать на комбайне. Болгарский перец, грибы и мясо нарезать ломтиками, смешать в салатнике с листьями салата, заправить оливковым маслом.

Салат из копченой курицы, маринованных грибов и консервированной кукурузы с ароматной заправкой и маслинами

Ингредиенты

300 г мяса копченой курицы, 100 г маринованных шампиньонов, 100 г консервированной кукурузы, 100 г вареного риса, 5–7 помидоров черри, 5–7 маслин без косточек, 50–70 мл оливкового масла, настоянного на травах Прованса.

Способ приготовления

Помидоры вымыть. Грибы и мясо нарезать ломтиками на комбайне, смешать в салатнике с рисом, кукурузой, заправить маслом, украсить маслинами и черри.

Винегрет из овощей с зеленью петрушки и укропа

Ингредиенты

1 вареная свекла, 2 вареные моркови, 3 соленых огурца, 150 г квашеной капусты, 2 сваренных в мундире клубня картофеля, 1 луковица, 100 г консервированного зеленого горошка, 100 мл нерафинированного подсолнечного масла, 1 пучок зелени петрушки и укропа.

Способ приготовления

Свеклу, картофель и морковь очистить и нарезать небольшими кусочками на комбайне. Зелень петрушки и укропа вымыть, нарубить. Лук очистить, вымыть, мелко нарезать. Огурцы измельчить в комбайне. В салатнике перемешать свеклу, картофель, морковь, огурцы, капусту, лук, зеленый горошек. Винегрет заправить подсолнечным маслом, посыпать зеленью.

Винегрет с солеными грибами, овощами и черной редькой

Ингредиенты

1 вареная свекла, 3 вареные моркови, 2 маринованных огурца, 100 г соленых грибов, 1 черная редька, 150 г квашеной

капусты, 3 сваренных в мундире клубня картофеля, 1 луковица, 130 мл нерафинированного подсолнечного масла.

Способ приготовления

Свеклу, картофель и морковь очистить и измельчить в комбайне. Лук очистить, вымыть, мелко нарезать. Редьку вымыть, очистить, измельчить в комбайне. Грибы и огурцы нарезать ломтиками. В салатнике перемешать свеклу, картофель, морковь, огурцы, капусту, лук, редьку и грибы. Винегрет заправить подсолнечным маслом.

Винегрет с овощами и мочеными яблоками

Ингредиенты

150 г маринованной кубиками свеклы, 100 г маринованной кружочками моркови, 2 соленых огурца, 2 моченых яблока, 150 г квашеной капусты, 3 сваренных в мундире клубня картофеля, 1 луковица, 120 мл нерафинированного подсолнечного масла.

Способ приготовления

Картофель очистить, измельчить в комбайне. Лук очистить, вымыть, мелко нарезать. Яблоки нарезать кусочками. Огурцы измельчить в комбайне, перемешать с картофелем, морковью, свеклой, капустой, луком, яблоками, выложить в салатник, заправить подсолнечным маслом.

Винегрет с овощами, горошком и консервированной морской капустой

Ингредиенты

200 г консервированной морской капусты, 1 вареная свекла, 100 г корейской моркови, 2 сваренных в мундире клубня картофеля, 1 луковица, 2 маринованных огурца, 100 г консервированного зеленого горошка, 100 мл растительного масла.

Способ приготовления

Свеклу и картофель очистить, нарезать кусочками на комбайне. Лук очистить, вымыть, нарубить. Огурцы нарезать также на комбайне небольшими кусочками, смешать в салатнике с морской капустой, корейской морковью, свеклой, картофелем, луком, зеленым горошком. Винегрет заправить маслом.

Винегрет с овощами, оливками и корейской морковью

Ингредиенты

200 г квашеной капусты, 1 вареная свекла, 100 г корейской моркови, 2 сваренных в мундире клубня картофеля, 1 луковица, 2 маринованных огурца, 150 г оливок без косточек, 100 мл растительного масла, перец, соль.

Способ приготовления

Свеклу и картофель очистить, нарезать кусочками на комбайне. Лук очистить, вымыть, нарубить. Огурцы нарезать на комбайне небольшими кусочками, смешать в салатнике с корейской морковью, свеклой, картофелем, капустой, луком и оливками (немного оставить для украшения). Винегрет заправить растительным маслом, посолить, поперчить и украсить оставшимися оливками.

Закуска из помидоров, хрена и чеснока

Ингредиенты

300 г маринованного тертого хрена, 4–5 зубчиков чеснока, 5–6 помидоров, 70–100 мл растительного масла, соль.

Способ приготовления

Чеснок очистить, вымыть. Помидоры вымыть и разрезать на четверти.

Хрен, помидоры и чеснок измельчить в комбайне, посолить, заправить маслом и поставить в прохладное место на 3 часа.

Подавать к блюдам из мяса.

Закуска из помидоров и ветчины с яблоками и зеленью петрушки

Ингредиенты

4–5 помидоров, 200 г копченой ветчины, 100 г сметаны, 1 яблоко, 1/ 2пучка зелени петрушки, 1/ 4чайной ложки карри, перец, соль.

Способ приготовления

Помидоры вымыть, нарезать тонкими кружочками и посолить. Яблоко вымыть, очистить от кожицы, удалить сердцевину, измельчить в комбайне. Зелень петрушки вымыть и измельчить в комбайне. Ветчину нарезать кубиками. Сметану взбить с зеленью петрушки, перцем и карри.

Для нарезки овощей, яблока и ветчины использовать комбайн. На блюдо выложить слоями ветчину, яблоко, помидоры, полить соусом.

Закуска из маринованной цветной капусты и оливок с зеленью петрушки

Ингредиенты

400 г маринованной цветной капусты, 100 г оливок без косточек, 1 столовая ложка лимонного сока, 3 столовые ложки майонеза, 1 столовая ложка измельченной зелени петрушки, 1 чайная ложка тертого чеснока.

Способ приготовления

Для приготовления соуса смешать в кухонном комбайне майонез, лимонный сок, зелень петрушки и чеснок. Цветную капусту крупно нарезать на комбайне, выложить на блюдо, перемешать с оливками, полить соусом.

Закуска из маринованных овощей с лимоном и

чесноком

Ингредиенты

200 г маринованных кружочками кабачков, 2 соленых зеленых помидора, 1 луковица, 1 пучок зеленого лука, 1 пучок зелени укропа, 2 столовые ложки растительного масла, $^1/_2$лимона, 2 зубчика чеснока, перец.

Способ приготовления

Лук и чеснок очистить, вымыть, нарубить. Помидоры разрезать на четвертинки. Лимон вымыть, очистить и нарезать кружочками. Овощи и лимон нарезать на комбайне. Зеленый лук и зелень укропа вымыть, нарубить.

Кабачки выложить на блюдо вперемешку с четвертинками помидоров и луком, полить маслом, посыпать чесноком и зеленью укропа, поперчить, оформить кружочками лимона.

Закуска из маринованных кабачков и лука-батуна с хреном и зеленью петрушки

Ингредиенты

300 г маринованных кружочками кабачков, 4–5 стеблей лука-батуна, 3 столовые ложки оливкового масла, 1 чайная ложка тертого хрена, 1 пучок зелени петрушки, соль.

Способ приготовления

Стебли лука-батуна вымыть и нарезать на комбайне. Зелень петрушки вымыть и измельчить.

Оливковое масло смешать в кухонном комбайне с зеленью петрушки, хреном и солью. Кабачки выложить на блюдо, посыпать лукомбатуном, полить приготовленной заправкой.

Закуска из маринованной тыквы с луком, хреном и майонезом

Ингредиенты

300 г маринованной тыквы, 1–2 луковицы, 1 столовая ложка тертого хрена, 100 г майонеза, 1 пучок зеленого лука.

Способ приготовления

Лук очистить, вымыть и мелко нарезать на комбайне. Зеленый лук вымыть и измельчить в комбайне.

Тыкву измельчить в комбайне, смешать с луком и тертым хреном, заправить майонезом, выложить на блюдо, посыпать зеленым луком.

Закуска из соленых кабачков и консервированной фасоли с зеленью укропа и помидорами

Ингредиенты

300 г соленых кабачков, 100 г консервированной цветной фасоли, 2 столовые ложки растительного масла, 1 пучок зелени укропа, 2–3 помидора, перец, соль.

Способ приготовления

Кабачки нарезать кружочками. Помидоры вымыть и нарезать кружочками. Зелень укропа вымыть и измельчить в комбайне. Овощи можно нарезать на комбайне.

Кабачки выложить на блюдо, на каждый положить кружочек помидора, сверху – фасоль. Закуску посыпать зеленью укропа, посолить и поперчить, полить маслом.

Закуска из хрена и моченых яблок с зеленым горошком

Ингредиенты

100 г корня хрена, 2 моченых яблока, 1 столовая ложка консервированного зеленого горошка, 3 столовые ложки майонеза, 1 пучок зелени петрушки, соль.

Способ приготовления

Корень хрена вымыть, очистить и измельчить в комбайне. Яблоки нарезать небольшими ломтиками. Зелень петрушки вымыть и измельчить в комбайне.

Хрен соединить с яблоками и зеленью петрушки, посолить, заправить майонезом, выложить на блюдо, украсить зеленым горошком.

Закуска из хрена и соленых огурцов с зеленью петрушки

Ингредиенты

100 г корня хрена, 2–3 крупных соленых огурца, 4 столовые ложки майонеза, 1 пучок зелени петрушки, 2 сваренных вкрутую яйца.

Способ приготовления

Корень хрена вымыть, очистить, измельчить в комбайне. Яйца очистить и мелко нарезать. Огурцы нарезать тонкими ломтиками. Овощи нарезать на комбайне. Зелень петрушки вымыть, нарубить, перемешать с хреном, яйцами и майонезом. Смесь выложить на ломтики огурцов.

Закуска из консервированных баклажанов и помидоров с чесноком и майонезом

Ингредиенты

300 г консервированных кружочками баклажанов, 3–4 помидора, 2 зубчика чеснока, 100 г майонеза, $^{1}/_{2}$пучка зелени петрушки, перец.

Способ приготовления

Помидоры вымыть и нарезать кружочками. Чеснок очистить, вымыть и растолочь. Для приготовления соуса зелень петрушки

вымыть, нарубить, смешать в кухонном комбайне с чесноком, майонезом и перцем. Баклажаны выложить на блюдо, на них – кружки помидоров, сверху выложить соус.

Закуска из консервированных баклажанов, картофеля и изюма

Ингредиенты

300 г консервированных кружочками баклажанов, 100 г изюма без косточек, 4 сваренных в мундире клубня картофеля, 1 стручок горького перца, 100 г майонеза, 1 пучок зелени петрушки, 1/4 чайной ложки молотого тмина.

Способ приготовления

Картофель очистить, нарезать кружочками на комбайне. Горький перец вымыть, удалить плодоножку и семена, измельчить также на комбайне. Зелень петрушки вымыть и измельчить в комбайне. Майонез смешать в кухонном комбайне с зеленью петрушки, перцем и тмином. Картофель выложить на блюдо, смазать частью приготовленного соуса, сверху выложить баклажаны, на них – предварительно замоченный изюм, перемешанный с оставшимся соусом.

Закуска из маринованного сельдерея и красного лука с яйцами и заправкой

Ингредиенты

200–300 г маринованных кружочками стеблей сельдерея, 3 красные луковицы, 3 сваренных вкрутую яйца, 50 г сметаны, 50 г майонеза, 1 столовая ложка 3 %-ного уксуса, перец.

Способ приготовления

Лук очистить, вымыть, нарезать полукольцами на комбайне, поперчить, сбрызнуть уксусом. Яйца очистить и нарубить на комбайне.

Сельдерей смешать с луком, оставить на 10 минут, выложить

в салатник, заправить смесью сметаны и майонеза, посыпать рублеными яйцами.

Закуска из маринованного ревеня и соленого укропа с помидором и зеленым луком

Ингредиенты

250 г маринованного ревеня, 50 г соленой зелени укропа, 1 пучок зеленого лука, 1 помидор, 100 г майонеза.

Способ приготовления

Ревень нарезать небольшими кусочками на комбайне. Лук вымыть и мелко нарезать. Помидор вымыть и нарезать кружочками на комбайне.

Ревень смешать с зеленью укропа, заправить майонезом, выложить на блюдо, украсить кружочками помидора, посыпать луком.

Закуска из маринованных маслят и лука с зеленью укропа

Ингредиенты

200 г маринованных маслят, 3 луковицы, 50 мл растительного масла, 1 пучок зелени укропа, перец.

Способ приготовления

Лук очистить, вымыть, нарезать кольцами на комбайне, обжарить в 1 столовой ложке масла. Зелень укропа вымыть и измельчить в комбайне. Маринованные маслята выложить на блюдо, сверху положить лук, поперчить, полить оставшимся маслом, посыпать зеленью укропа.

Закуска из соленых груздей и авокадо с зеленью петрушки

Ингредиенты

250 г соленых груздей, 100 г авокадо, 4 сваренных вкрутую яйца, 1 луковица, 100 г майонеза, 1 пучок зелени петрушки, 2 чайные ложки сока лайма.

Способ приготовления

Яйца очистить и нарезать кружочками. Лук очистить, вымыть и измельчить в комбайне. Зелень петрушки вымыть и измельчить. Авокадо вымыть, очистить, нарезать кусочками на комбайне, сбрызнуть соком лайма. Грузди нарезать ломтиками, смешать с луком, выложить на блюдо, сверху положить кружочки яиц и кусочки авокадо, полить майонезом, посыпать зеленью петрушки.

Закуска из соленых грибов с острой заправкой

Ингредиенты

300 г соленых груздей, волнушек и рыжиков, 1 луковица, 2 чайные ложки горчицы, 2 столовые ложки растительного масла, перец.

Способ приготовления

Лук очистить, вымыть и нарезать кольцами на комбайне. Для приготовления соуса масло смешать в комбайне с перцем и горчицей. Соленые грибы промыть холодной водой, нарезать ломтиками, выложить на блюдо, сверху положить кольца лука, полить приготовленным соусом.

Закуска из моченых яблок и лука с зеленым горошком

Ингредиенты

4 моченых яблока, 2 луковицы, 2 столовые ложки растительного масла, 2 чайные ложки 3 %-ного уксуса, 50 г консервированного зеленого горошка.

Способ приготовления

Лук очистить, вымыть, мелко нарезать на комбайне и сбрызнуть уксусом. Яблоки нарезать небольшими кусочками на комбайне, смешать с луком, зеленым горошком, выложить на блюдо, заправить маслом.

Закуска из моченых яблок и пражской ветчины с овощами и зеленью петрушки

Ингредиенты

5 моченых яблок, 150 г пражской ветчины, 2 сваренных в мундире клубня картофеля, 2 помидора, 1 пучок зелени петрушки, 100 г майонеза, специи, соль.

Способ приготовления

Яблоки нарезать небольшими кусочками на комбайне, ветчину – кубиками. Картофель очистить и нарезать кружочками на комбайне. Зелень петрушки вымыть и измельчить в комбайне. Помидоры вымыть и нарезать дольками.

Яблоки смешать с ветчиной, картофелем и зеленью петрушки, выложить горкой на блюдо, заправить майонезом, солью и специями, оформить дольками помидоров.

Закуска из плавленого сыра и консервированного зеленого горошка с яйцами и петрушкой

Ингредиенты

100 г плавленого сыра, 1–2 сваренных вкрутую яйца, 50 г консервированного зеленого горошка, 60 г майонеза, 1 пучок зелени петрушки.

Способ приготовления

Яйца очистить и измельчить в комбайне. Зелень петрушки вымыть и измельчить. Смешать в кухонном комбайне сыр,

майонез, зелень петрушки и яйца, выложить смесь на блюдо, украсить зеленым горошком.

Острая закуска из маринованной сливы и помидоров с болгарским перцем и зеленью

Ингредиенты

300 г маринованной сливы, 3 помидора, 3 зубчика чеснока, 50 мл растительного масла, 1 стручок болгарского перца, 1 пучок зелени петрушки, $^{1}/_{2}$чайной ложки красного молотого перца, соль.

Способ приготовления

Чеснок очистить, вымыть. Зелень петрушки вымыть и измельчить в комбайне. Болгарский перец вымыть, удалить плодоножку и семена, крупно нарезать на комбайне. Помидоры вымыть, снять кожицу и крупно нарезать на комбайне. Сливу, помидоры, болгарский перец и чеснок измельчить на кухонном комбайне до пюреобразного состояния, выложить на сковороду, добавить масло, посолить, поперчить, тушить 5 минут, охладить, посыпать зеленью петрушки.

Острая закуска из помидоров и маринованных огурцов с зеленью и перцем

Ингредиенты

4–5 помидоров, 3–4 маринованных огурца, 1 луковица, 1 стручок острого перца, 1 пучок зелени укропа и петрушки, 1 чайная ложка 3 %-ного уксуса, соль.

Способ приготовления

Помидоры вымыть и нарезать кружочками, так же нарезать огурцы, используя комбайн. Лук очистить, вымыть и нарезать кольцами. Острый перец вымыть, удалить плодоножку и семена, запечь в духовке, измельчить с помощью комбайна. Зелень укропа и петрушки вымыть, нарубить.

Помидоры и огурцы выложить в салатник так, чтобы помидоры были сверху, посолить. Сверху положить лук, измельченный острый перец и зелень, сбрызнуть уксусом.

Острая закуска из квашеной капусты с зеленью и перцем чили

Ингредиенты

250 г квашеной капусты, 2 стручка перца чили, 2 луковицы, 2 яблока, 100 мл растительного масла, 1 пучок зелени укропа и петрушки, $^1/_2$чайной ложки сахара.

Способ приготовления

Перец вымыть, удалить плодоножки и семена, мелко нарезать, перемешать с сахаром, обдать кипятком. Лук очистить, вымыть и мелко нарезать. Овощи нарезать на комбайне. Яблоки вымыть, удалить сердцевины, измельчить в комбайне. Зелень укропа и петрушки вымыть, нарубить. Капусту перемешать с перцем, луком, яблоками и зеленью, выложить в салатник, заправить маслом.

Острая закуска из соленых патиссонов с луком и горьким перцем

Ингредиенты

300 г соленых патиссонов, 2–3 луковицы, 1 зубчик чеснока, 3 столовые ложки растительного масла, 1 чайная ложка тертого хрена, 2 чайные ложки горчицы, 1 стручок горького перца, $^1/_2$пучка зеленого лука.

Способ приготовления

Патиссоны нарезать небольшими ломтиками на комбайне. Лук и чеснок очистить, вымыть и измельчить в комбайне. Горький перец вымыть, удалить плодоножку и семена и измельчить. Зеленый лук вымыть и измельчить в комбайне.

Для приготовления заправки масло смешать в кухонном

комбайне с горьким перцем, чесноком, горчицей и хреном.

Патиссоны смешать с луком, выложить на блюдо, полить заправкой, посыпать зеленым луком.

Острая закуска из маринованной моркови с зеленью кинзы

Ингредиенты

200 г маринованной моркови, 2 столовые ложки растительного масла, 1 пучок зелени кинзы, 1 столовая ложка винного уксуса, $^1/_4$чайной ложки тмина, 1 чайная ложка красного молотого перца.

Способ приготовления

Зелень кинзы вымыть и нарезать на комбайне. Морковь поперчить, посыпать тмином, заправить смесью масла и уксуса.

Слоеная закуска из помидоров и соленых огурцов с зеленью и сметаной

Ингредиенты

5–6 помидоров, 3–4 соленых огурца, 1 луковица, 100 г сметаны, 1 пучок зелени петрушки, перец, соль.

Способ приготовления

Помидоры вымыть, нарезать кружочками, так же нарезать огурцы, используя комбайн.

Помидоры и огурцы выложить на блюдо слоями, посыпая каждый перцем. Лук очистить, вымыть, нарезать кольцами и выложить сверху помидоров и огурцов.

Для приготовления соуса зелень петрушки вымыть, нарубить, смешать со сметаной в комбайне, посолить. Овощи полить соусом.

Острая закуска из консервированной фасоли с аджикой

Ингредиенты

200 г консервированной фасоли, 1 чайная ложка горчицы, 1 чайная ложка аджики, 3 столовые ложки растительного масла, 1 пучок зелени петрушки, перец.

Способ приготовления

Зелень петрушки вымыть и измельчить в комбайне. Для приготовления соуса масло смешать в комбайне с горчицей, аджикой и перцем. Фасоль выложить на блюдо, заправить соусом, посыпать зеленью петрушки.

Маринованная цветная капуста с яйцами, майонезом и зеленым луком

Ингредиенты

300 г маринованной цветной капусты, 4 сваренных вкрутую яйца, 1 пучок зеленого лука, 100 г майонеза, перец.

Способ приготовления

Яйца очистить и измельчить в комбайне. Лук вымыть и измельчить в комбайне. Капусту перемешать с яйцами и луком, поперчить, полить майонезом.

Маринованный тертый хрен с лимоном и оливковым маслом

Ингредиенты

100 г маринованного тертого хрена, 1 лимон, 2 столовые ложки оливкового масла, 4 яичных желтка, 2 столовые ложки сахара, соль.

Способ приготовления

Лимон вымыть, очистить и мелко нарезать на комбайне. Яичные желтки смешать в кухонном комбайне с сахаром, маслом, хреном, лимоном и солью. Смесь охладить.

Маринованная цветная капуста с луком и специями

Ингредиенты

300 г маринованной цветной капусты, 3 красные луковицы, 1 столовая ложка яблочного уксуса, 2 чайные ложки неочищенного сахара, 70 мл нерафинированного подсолнечного масла, соль.

Способ приготовления

Цветную капусту крупно нарезать на комбайне. Лук очистить, вымыть, нарезать полукольцами на комбайне, перетереть с сахаром и солью, полить уксусом, оставить на 10 минут.

Цветную капусту и лук выложить на блюдо, полить маслом.

Маринованная стручковая фасоль с чесноком, маринованными опятами и луком

Ингредиенты

500 г маринованной стручковой фасоли, 2–3 зубчика чеснока, 1 луковица, 50 г маринованных опят, 50 мл нерафинированного подсолнечного масла, перец.

Способ приготовления

Чеснок очистить, вымыть и мелко нарезать на комбайне. Лук очистить, вымыть, нарезать кольцами на комбайне, поперчить. Фасоль перемешать с опятами, чесноком, выложить на блюдо, заправить маслом, украсить кольцами лука.

Консервированная кукуруза с луком, яйцом и огурцом

Ингредиенты

200 г консервированной кукурузы, 2–3 луковицы, 4 столовые ложки майонеза, 1 огурец, 1 сваренное вкрутую яйцо, 1 столовая ложка 3 %-ного уксуса, 1/2 чайной ложки сахара, белый перец.

Способ приготовления

Лук очистить, вымыть, нарезать полукольцами на комбайне, посыпать сахаром и белым перцем, сбрызнуть уксусом, оставить на 15 минут.

Яйцо очистить, измельчить в комбайне. Огурец вымыть, нарезать кубиками на комбайне. Кукурузу смешать с луком, яйцом и огурцом, заправить майонезом.

Консервированная кукуруза с яблоками и оливковым маслом

Ингредиенты

300 г консервированной кукурузы, 3–4 яблока, 4 столовые ложки оливкового масла, 2 чайные ложки лимонного сока, 1/2 пучка зелени сельдерея.

Способ приготовления

Яблоки вымыть, очистить, удалить сердцевины, нарезать на комбайне небольшими кусочками, сбрызнуть лимонным соком. Зелень сельдерея вымыть и измельчить в комбайне.

Кукурузу смешать с яблоками, выложить на блюдо, заправить маслом и посыпать зеленью сельдерея.

Маринованные шампиньоны с редькой дайкон и приправой

Ингредиенты

200 г маринованных шампиньонов, 1 редька дайкон, 4 столовые ложки растительного масла, 1 луковица, 2 чайные ложки 3 %-ного уксуса, 1 чайная ложка сахара, соль.

Способ приготовления

Редьку очистить, вымыть, измельчить в комбайне. Лук очистить, вымыть, нарезать кольцами, сбрызнуть уксусом, посолить и посыпать сахаром. Маринованные шампиньоны нарезать ломтиками на комбайне, смешать с редькой, выложить на блюдо, полить маслом, украсить кольцами лука.

Малосольные огурцы с укропом и базиликом в сметане

Ингредиенты

5–6 малосольных огурцов, 2 пучка зелени укропа, 100 г сметаны, 1/4 чайной ложки сушеного базилика, перец.

Способ приготовления

Огурцы нарезать кружочками на комбайне. Зелень укропа вымыть и измельчить в комбайне. Для приготовления соуса сметану взбить с базиликом и перцем в комбайне. Огурцы выложить на блюдо, полить соусом и посыпать зеленью укропа.

Малосольные огурцы под чесночным соусом с зеленью укропа

Ингредиенты

5–6 малосольных огурцов, 3 зубчика чеснока, 100 г майонеза, 1 пучок зелени укропа, перец.

Способ приготовления

Огурцы нарезать на комбайне. Зелень укропа вымыть и измельчить в комбайне. Чеснок очистить, вымыть и натереть на мелкой терке. Майонез взбить с чесноком, зеленью укропа и перцем в комбайне. Огурцы выложить на блюдо, полить чесночным соусом.

Соленые огурцы с чесноком, яблоками и сметаной

Ингредиенты

3–4 соленых огурца, 2 зубчика чеснока, 2 яблока, 50 г сметаны, 1 яйцо, 1/2 чайной ложки сахара, 1 чайная ложка аджики, 1 пучок зелени петрушки, перец.

Способ приготовления

Яблоки вымыть, удалить сердцевины и нарезать кубиками. Огурцы нарезать на комбайне. Чеснок очистить, вымыть и натереть на мелкой терке. Зелень петрушки вымыть и измельчить в комбайне.

Для приготовления соуса яйцо взбить в комбайне со сметаной, аджикой и сахаром. Огурцы, яблоки и чеснок смешать, выложить в салатник, полить соусом, поперчить и посыпать зеленью петрушки.

Маринованный болгарский перец под яблочным соусом с зеленью петрушки

Ингредиенты

5–6 стручков маринованного болгарского перца, 2 яблока, 1 луковица, 1 зубчик чеснока, 2 столовые ложки растительного масла, 1 столовая ложка соевого соуса, 1 пучок зелени петрушки.

Способ приготовления

Перец нарезать кольцами на комбайне. Яблоки вымыть, очистить, удалить сердцевины и натереть на мелкой терке. Чеснок и лук очистить, вымыть и мелко нарезать. Зелень петрушки вымыть и измельчить в комбайне. Масло смешать в комбайне с соевым соусом, яблоками, луком и чесноком. Перец выложить на блюдо, полить приготовленным соусом и посыпать зеленью петрушки.

Квашеная капуста с горчицей и айраном

Ингредиенты

300 г квашеной капусты, 100 мл айрана, 1 столовая ложка растительного масла, 1 пучок зеленого салата, 1 яблоко, 1 луковица, 1 чайная ложка горчицы, перец.

Способ приготовления

Лук очистить, вымыть, мелко нарезать. Яблоко вымыть, очистить, удалить сердцевину, измельчить в комбайне, перемешать с квашеной капустой и луком. Лук и яблоко можно нарезать на комбайне. Листья салата вымыть и покрыть ими блюдо. На листья салата выложить приготовленную смесь, полить смесью айрана и масла, поперчить, заправить горчицей.

Консервированные кальмары с картофелем, яйцами и маринованными огурцами

Ингредиенты

200 г консервированных кальмаров, 2–3 сваренных в мундире клубня картофеля, 2–3 вареные моркови, 2 столовые ложки оливкового масла, 100 г майонеза, 2 сваренных вкрутую яйца, 2 маринованных огурца, 1 яблоко, 1 пучок зелени петрушки, соль.

Способ приготовления

Картофель и морковь очистить и нарезать кружочками на комбайне. Яблоко вымыть, удалить сердцевину и измельчить в комбайне. Яйца очистить и также измельчить в комбайне. Огурцы нарезать ломтиками. Зелень петрушки вымыть и измельчить в комбайне.

Картофель и морковь выложить на блюдо, посолить, полить маслом, сверху положить кальмары, яблоко, рубленые яйца, смазать майонезом, посыпать зеленью петрушки, оформить ломтиками огурцов.

Мясо курицы с консервированной стручковой фасолью, картофелем, зеленым горошком и яблоками

Ингредиенты

400 г вареного мяса курицы, 200 г консервированной стручковой фасоли, 2 яблока, 2 сваренных в мундире клубня картофеля, 100 г консервированного зеленого горошка, 1 пучок зеленого лука, 150 г майонеза, перец.

Способ приготовления

Яблоки вымыть, очистить, удалить сердцевины и измельчить в комбайне. Картофель очистить и нарезать кубиками. Лук вымыть и измельчить в комбайне. Консервированную фасоль мелко нарезать. Мясо нарезать тонкими ломтиками, смешать с яблоками, картофелем, консервированной фасолью, зеленым горошком, выложить в салатник, поперчить, заправить майонезом, посыпать луком.

Мясо курицы с консервированными кабачками и зеленым горошком

Ингредиенты

300 г вареного мяса курицы, 200 г консервированных кабачков, 100 г консервированного зеленого горошка, 2 сваренных вкрутую яйца, 70 г сметаны, 70 г майонеза, 1 столовая ложка рубленой зелени укропа и петрушки, $^1/_4$чайной ложки сахара, перец, соль.

Способ приготовления

Мясо нарезать кусочками на комбайне. Яйца очистить и измельчить. Кабачки нарезать ломтиками.

Для приготовления соуса майонез смешать в комбайне со сметаной, солью, перцем и сахаром, добавить зелень укропа и петрушки.

Соединить мясо с кабачками и зеленым горошком, перемешать, выложить на блюдо, посыпать рублеными яйцами, полить соусом.

Паштеты для кухонного комбайна

Паштет из лосося и зеленого горошка

Ингредиенты

Для крема из лосося: 400 г филе лосося, 3 яйца, 100 мл сливок, розовая паприка, кайенский перец, соль.

Для крема из горошка: 300 г замороженного зеленого горошка, 25 г мелко нарубленной петрушки, 2 яйца, 25 мл сливок, 25 мл коньяка, жир для смазки формочек, соль.

Способ приготовления

Филе лосося промыть, очистить, измельчить в кухонном комбайне. В полученную массу добавить яйца, сливки и специи.

Горошек отварить в подсоленной воде в течение 5 минут, слить воду, из горошка приготовить пюре, используя кухонный комбайн.

Добавить в массу коньяк, яйца, сливки
и зелень, смешать в комбайне.

Формочки для паштетов смазать жиром, заполнить до половины лососевым кремом, выложить сверху пюре из горошка и снова смазать оставшимся лососевым кремом. Накрыть формочки и установить в противень, наполненный водой. Запекать в духовке или микроволновой печи до готовности.

Паштет с творогом и зеленью

Ингредиенты

250 г творога, 250 г зеленого лука, 10 г сливочного масла, 250 мл кефира, 1 пучок зелени укропа, соль.

Способ приготовления

Зелень укропа и зеленый лук вымыть и нарубить на комбайне. Творог измельчить с помощью кухонного комбайна,

посолить, добавить зеленый лук, влить кефир, перемешать. Паштет выложить в смазанную сливочным маслом форму, поставить в прохладное место на 2 часа, посыпать оставшейся зеленью укропа и подать к столу.

Паштет из маринованной сливы и картофеля с зеленью петрушки

Ингредиенты

200 г маринованной сливы, 2 сваренных в мундире клубня картофеля, 100 г сыра, 1 столовая ложка измельченной зелени петрушки, 100 г майонеза, 50 г сливочного масла, соль.

Способ приготовления

Картофель очистить. Сыр измельчить в комбайне. Сливу и картофель измельчить в комбайне, посолить, смешать с зеленью петрушки, майонезом и размягченным сливочным маслом, выложить в форму, поставить в прохладное место на 1 час, посыпать тертым сыром.

Паштет из брынзы, маринованных стрелок чеснока и грецких орехов

Ингредиенты

200 г брынзы, 200 г сливочного масла, 50 г маринованных стрелок чеснока, 50 г ядер грецких орехов.

Способ приготовления

Чеснок очистить, вымыть и растолочь. Брынзу измельчить в комбайне вместе с орехами, смешать с размягченным сливочным маслом, добавить чеснок, выложить в форму, поставить в прохладное место на 2 часа.

Паштет из консервированной горбуши и помидоров с зеленью укропа

Ингредиенты

300 г консервированной в масле горбуши, 4 помидора, 2 луковицы, 100 г майонеза, 1 пучок зелени укропа, 1/ 2лимона, перец.

Способ приготовления

Помидоры вымыть и разрезать пополам. Лук очистить, вымыть и разрезать на 4 части.

Зелень укропа вымыть и крупно нарезать на комбайне. Лимон вымыть, очистить и нарезать тонкими ломтиками.

Горбушу измельчить в комбайне вместе с помидорами, луком и зеленью укропа, поперчить, перемешать с майонезом, выложить на блюдо, украсить ломтиками лимона.

Паштет из консервированного тунца с мягким тофу, корейской морковью и зеленью петрушки

Ингредиенты

1 банка консервированного тунца для салатов, 200 г мягкого тофу, 1 луковица, 50 г корейской моркови, 50 г майонеза, 30 мл соевого соуса, 1 пучок зелени петрушки, 1 столовая ложка растительного масла, перец.

Способ приготовления

Лук очистить, вымыть, мелко нарезать и обжарить в растительном масле. Зелень петрушки вымыть. Консервированный тунец смешать в комбайне с размятым тофу, луком, морковью, перцем, майонезом и соевым соусом.

Смесь выложить в форму и поставить в прохладное место на 1 час, украсить веточками петрушки.

Салат из консервированной рыбы и яиц с рисом и зеленью

Ингредиенты

250 г консервированной в масле рыбы, 3 сваренных вкрутую яйца, 50 г вареного риса, 1 луковица, 100 г майонеза, 1 пучок зелени петрушки, перец, соль.

Способ приготовления

Лук очистить, вымыть и измельчить в комбайне. Яйца очистить и мелко нарезать. Зелень петрушки вымыть. Рыбу размять вилкой, смешать в комбайне с рисом, яйцами и луком, выложить в салатник, посолить, поперчить, заправить майонезом, украсить веточками петрушки.

Паштет из говяжьей печени и ветчины с маринованными грибами, морковью и яйцами

Ингредиенты

500 г говяжьей печени, 200 г ветчины, 200 г сливочного масла, 200 г маринованных маслят, 1 морковь, 1 луковица, 2 яйца, 60 мл растительного масла, перец, соль.

Способ приготовления

Яйца смешать в комбайне. Морковь и лук очистить, вымыть и крупно нарезать на комбайне.

Говяжью печень промыть, очистить от пленок, нарезать, посолить, обжарить в растительном масле, влить немного воды, добавить перец, лук, морковь и тушить до готовности.

Ветчину, печень, лук, грибы и морковь дважды измельчить в комбайне, растереть со сливочным маслом, добавить яйца и влить немного оставшегося от тушения соуса.

Паштет выложить в форму, поставить в прохладное место на 2–3 часа.

Паштет из копченой сельди и шпика со сливками и горчицей

Ингредиенты

300 г филе копченой сельди, 50 г копченого шпика, 100 мл

сливок, 2 луковицы, 1 столовая ложка 3 %-ного уксуса, 1 чайная ложка горчицы, 3 столовые ложки растительного масла, 1 пучок зелени укропа.

Способ приготовления

Лук очистить, вымыть и разрезать на 2–4 части. Зелень укропа вымыть.

Филе сельди измельчить в комбайне вместе с луком и шпиком, добавить сливки, уксус, горчицу, масло и перемешать в кухонном комбайне.

Паштет выложить в форму, поставить в холодильник на 1 час, украсить веточками укропа.

Сельдерейный паштет со сливочным маслом и сметаной

Ингредиенты

100 г корня сельдерея, 100 г сливочного масла, 1 чайная ложка сметаны, соль.

Способ приготовления

Корень сельдерея вымыть, очистить, отварить до готовности, измельчить в комбайне, посолить, смешать со сливочным маслом и сметаной.

Паштет из крапивы со сливочным маслом и специями

Ингредиенты

100 г сливочного масла, 1 столовая ложка рубленых листьев молодой крапивы, специи, соль.

Способ приготовления

Листья крапивы измельчить в комбайне, растереть со сливочным маслом, специями и солью.

Луковый паштет с маслом и сметаной

Ингредиенты

100 г сливочного масла, 1 луковица, 1 чайная ложка сметаны, соль.

Способ приготовления

Лук очистить, вымыть, измельчить в комбайне, посолить, смешать со сливочным маслом и сметаной.

Чесночный паштет с маслом и лимонным соком

Ингредиенты

100 г сливочного масла, 1 зубчик чеснока, 1 чайная ложка лимонного сока, соль.

Способ приготовления

Чеснок очистить, вымыть, измельчить в комбайне и посолить. Сливочное масло смешать с чесноком и лимонным соком в комбайне.

Переложить паштет в форму и поставить в холодильник.

Паштет из зелени и масла с яичным желтком

Ингредиенты

100 г сливочного масла, 1 столовая ложка рубленой зелени петрушки, 1 яичный желток, соль.

Способ приготовления

Сливочное масло смешать в комбайне с петрушкой, желтком и солью.

Огуречный паштет с зеленью укропа

Ингредиенты

100 г сливочного масла, 1 огурец, 1/ 2пучка зелени укропа, соль.

Способ приготовления

Огурец вымыть, очистить и измельчить в комбайне. Зелень укропа вымыть и измельчить в комбайне. Смешать сливочное масло с огурцом и солью в комбайне.

Переложить паштет в форму и поставить в холодильник.

Паштет из корня хрена с маслом и зеленью

Ингредиенты

100 г сливочного масла, 50 г тертого корня хрена, 1/ 2пучка зелени петрушки, соль.

Способ приготовления

Зелень петрушки вымыть и измельчить в комбайне. Тертый хрен посолить, смешать со сливочным маслом. Переложить паштет в форму и поставить в холодильник.

Сырный паштет с чесноком и специями

Ингредиенты

100 г майонеза, 100 г тертого сыра, 1 зубчик чеснока, перец, соль.

Способ приготовления

Чеснок очистить, вымыть, измельчить в комбайне. Майонез смешать с тертым сыром, чесноком, солью и перцем. Переложить паштет в форму и поставить в холодильник.

Грибной паштет с маслом и майонезом

Ингредиенты

100 г сливочного масла, 20 г майонеза, 100 г маринованных грибов, перец, соль.

Способ приготовления

Маринованные грибы измельчить в комбайне, смешать со сливочным маслом и майонезом, посолить и поперчить. Переложить паштет в форму и поставить в холодильник.

Свекольный паштет с чесноком и майонезом

Ингредиенты

100 г майонеза, 1 вареная свекла, 1 зубчик чеснока, перец, соль.

Способ приготовления

Свеклу очистить, измельчить в комбайне. Чеснок очистить, вымыть, растолочь. Свеклу смешать с чесноком и майонезом. Паштет посолить и поперчить, переложить в форму и охладить.

Томатный паштет с маслом и зеленью укропа

Ингредиенты

100 г сливочного масла, 1 помидор, $^{1}/_{2}$пучка зелени укропа, перец, соль.

Способ приготовления

Зелень укропа вымыть и измельчить в комбайне.

Помидор вымыть, обдать кипятком, очистить от кожицы, измельчить в комбайне, соединить со сливочным маслом, посолить и поперчить.

Переложить паштет в форму и поставить в холодильник.

Яичный паштет с горчицей и сливочным маслом

Ингредиенты

100 г сливочного масла, 1 сваренное вкрутую яйцо, 1 чайная ложка горчицы, перец, соль.

Способ приготовления

Яйцо очистить, измельчить в комбайне, посолить, поперчить, смешать со сливочным маслом и горчицей. При подаче к столу паштет можно украсить вымытой зеленью.

Горчичный паштет с яичным желтком, сливочным маслом и специями

Ингредиенты

100 г сливочного масла, 1 столовая ложка горчицы, 1 яичный желток, специи, соль.

Способ приготовления

Яичный желток смешать в комбайне с горчицей, специями, солью и сливочным маслом. Переложить паштет в форму и поставить в холодильник.

Паштет из брынзы и орехов со сливочным маслом

Ингредиенты

300 г соленой брынзы, 100 г измельченных ядер грецких орехов, 100 г сливочного масла.

Способ приготовления

Брынзу и орехи измельчить в комбайне, перемешать с размягченным сливочным маслом.

Готовый паштет выложить на блюдо, поставить в прохладное место на 2 часа. При подаче к столу можно украсить вымытыми

веточками укропа.

Паштет из болгарского перца и плавленого сыра с маслом и специями

Ингредиенты

5–6 стручков болгарского перца, 100 г плавленого сыра, 50 г сливочного масла, перец, соль.

Способ приготовления

Сыр измельчить в комбайне. Болгарский перец вымыть, удалить плодоножки и семена, крупно нарезать на комбайне. Выложить в сковороду, влить немного воды, посолить и тушить 10 минут. Очистить от кожицы, мелко нарезать, смешать с маслом и сыром, поперчить и выложить на блюдо.

Готовый паштет поставить в прохладное место на 2 часа. При подаче к столу можно украсить вымытыми веточками петрушки.

Паштет из огурцов и сыра

Ингредиенты

200 г огурцов, 50 г сливочного масла, 100 г сыра, перец, соль.

Способ приготовления

Сыр измельчить в комбайне. Огурцы вымыть, очистить от кожицы, измельчить в комбайне и соединить с сыром и маслом. Полученную массу посолить, поперчить, перемешать. Готовый паштет поставить в прохладное место на 2 часа. Перед подачей к столу можно украсить веточками кинзы.

Паштет из кабачков и вешенок с маслом и зеленью

Ингредиенты

200 г кабачков, 200 г вешенок, 100 г сливочного масла, 1–2

пучка зелени петрушки, соль.

Способ приготовления

Кабачки вымыть, очистить и крупно нарезать на комбайне. Вешенки перебрать, вымыть и варить в подсоленной воде до готовности. Зелень петрушки вымыть. Кабачки, зелень петрушки и грибы измельчить в комбайне, тщательно перемешать, посолить. Полученный фарш обжарить в сливочном масле, выложить на блюдо и поставить в прохладное место на 2 часа.

Селедочный паштет с зеленым луком

Ингредиенты

100 г сливочного масла, 50 г филе сельди, $^{1}/_{2}$пучка зеленого лука.

Способ приготовления

Зеленый лук вымыть и измельчить в комбайне. Филе сельди промыть, несколько раз измельчить в комбайне, смешать со сливочным маслом и зеленым луком. Переложить паштет в форму и поставить в холодильник.

Селедочный паштет с сыром и маслом

Ингредиенты

100 г сливочного масла, 50 г филе сельди, 1 столовая ложка тертого сыра.

Способ приготовления

Филе сельди промыть, тщательно измельчить в комбайне, смешать с тертым сыром и сливочным маслом. Положить готовый паштет в форму и охладить.

Креветочный паштет с яйцами и маслом

Ингредиенты

100 г вареных очищенных креветок, 3 сваренных вкрутую яйца, 100 г сливочного масла, перец, соль.

Способ приготовления

Яйца очистить и натереть на мелкой терке. Креветки измельчить в комбайне, смешать с яйцами и сливочным маслом.

Паштет посолить, поперчить, выложить на блюдо, поставить в прохладное место на 2 часа. При подаче к столу можно украсить веточками петрушки.

Паштет из рыбы и творога с маслом

Ингредиенты

300 г филе щуки, 200 г пресного творога, 100 г сливочного масла, перец, соль.

Способ приготовления

Филе рыбы отварить в подсоленной воде, измельчить на комбайне вместе с творогом, добавить размягченное сливочное масло, поперчить, посолить и тщательно перемешать.

Готовый паштет поставить в прохладное место на 2 часа. При подаче к столу можно украсить веточками укропа.

Рыбный паштет с помидорами и сметаной

Ингредиенты

300 г филе морской рыбы, 4 помидора, 100 г сметаны, перец, соль.

Способ приготовления

Помидоры вымыть, выложить в дуршлаг, обдать кипятком и очистить от кожицы. Мякоть помидоров измельчить в комбайне.

Рыбное филе промыть, отварить в подсоленной воде, размять вилкой, смешать с помидорами, поперчить, добавить сметану и перемешать в комбайне.

Готовый паштет поставить в прохладное место на 2 часа. При подаче к столу можно посыпать рубленой зеленью петрушки.

Паштет из говяжьей печени с луком и майонезом

Ингредиенты

400 г говяжьей печени, 2 луковицы, 10 г муки, 150 г майонеза, перец, соль.

Способ приготовления

Лук очистить, вымыть и измельчить в комбайне. Печень промыть, нарезать кусками, обвалять в муке, запечь в духовке вместе с луком. Затем измельчить, смешать в комбайне с майонезом, посолить и поперчить.

Готовый паштет выложить на блюдо, поставить в прохладное место на 2 часа. При подаче к столу можно украсить веточками петрушки.

Паштет из куриной печени со сметаной и луком

Ингредиенты

400 г куриной печени, 100 г сметаны, 1 луковица, перец, соль.

Способ приготовления

Лук очистить, вымыть и измельчить в комбайне. Печень промыть, отварить в подсоленной воде, остудить, измельчить с помощью комбайна, перемешать со сметаной, поперчить, добавить лук. Паштет выложить на блюдо, поставить в прохладное место на 3–4 часа. При подаче к столу можно посыпать рубленой зеленью петрушки.

Паштет из свинины с зеленью укропа и специями

Ингредиенты

200 г свинины, 100 г сливочного масла, 1 пучок зелени укропа, перец, соль.

Способ приготовления

Зелень укропа вымыть и измельчить в комбайне. Свинину промыть, крупно нарезать на комбайне, отварить в подсоленной воде, измельчить. Фарш смешать со сливочным маслом и рубленой зеленью укропа в комбайне, посолить и поперчить.

Готовый паштет поставить в прохладное место на 3 часа.

Паштет из мяса и яиц со сливочным маслом и зеленым луком

Ингредиенты

200 г отварной говядины, 2–3 сваренных вкрутую яйца, 50 г сливочного масла, 10 г зеленого лука, соль.

Способ приготовления

Яйца очистить. Мясо и яйца измельчить в комбайне, посолить и смешать со сливочным маслом. Зеленый лук вымыть и нарубить.

Выложить паштет на блюдо. При подаче к столу посыпать зеленым луком.

Паштет из свиной печени с репчатым луком и сливочным маслом

Ингредиенты

100 г отварной свиной печени, 1 луковица, 50 г сливочного масла, перец, соль.

Способ приготовления

Лук очистить, вымыть, измельчить. Печень измельчить в комбайне вместе с луком, добавить сливочное масло, посолить и поперчить. Готовый паштет положить в форму и поставить в холодильник.

Паштет из субпродуктов со сметаной

Ингредиенты

50 г говяжьих почек, 50 г куриных сердец, 2 столовые ложки сметаны, перец, соль.

Способ приготовления

Субпродукты промыть, отварить в подсоленной воде, измельчить в комбайне, добавить сметану, поперчить и тщательно перемешать. Готовый паштет положить в форму и поставить в холодильник. Перед подачей к столу паштет можно посыпать вымытой зеленью петрушки и укропа.

Рыбная паста из консервированной трески с яйцами, морковью и луком

Ингредиенты

250 г консервированной в масле трески, 3 сваренных вкрутую яйца, 100 г майонеза, 1 вареная морковь, 1 луковица, перец.

Способ приготовления

Яйца очистить, измельчить в комбайне. Морковь очистить, натереть на мелкой терке. Лук очистить, вымыть, мелко нарезать. Рыбу смешать в комбайне с яйцами, морковью, луком, перцем и майонезом. Готовую пасту переложить в форму и поставить в холодильник.

Соусы для кухонного комбайна

Сырный соус с мускатным орехом

Ингредиенты

200 г не очень твердого сыра гауда, 40 г сливочного масла (или маргарина), 50 г муки, 250 мл бульона быстрого приготовления, 250 мл сливок, 2 яичных желтка, 1–2 г сахара, перец из мельницы для специй, 1–2 г мускатного ореха, соль.

Способ приготовления

Сыр гауда размельчить в комбайне, используя грубый терочный диск. Разогреть масло и слегка обжарить на нем муку. При непрерывном помешивании ввести бульон и сливки. Довести до кипения, всыпать измельченный сыр, дать ему расплавиться в соусе. Снять с плиты, влить еще горячий соус в чашку с желтками и взбить с помощью комбайна, заправить специями, добавить сахар, поперчить и посолить.

Подавать этот соус можно к брокколи (спаржевая капуста) или цветной капусте, а также к жареному картофелю.

Соус из сметаны с зеленью и орехами

Ингредиенты

200 г сметаны, 40 г сливочного масла (или маргарина), 50 г горчицы, 1–2 пучка зелени укропа и петрушки, 50 г толченых грецких орехов, 25 г кетчупа, 2 яичных желтка, 1–2 г сахара, перец из мельницы для специй, соль.

Способ приготовления

Зелень укропа и петрушки вымыть, просушить и измельчить в комбайне. Тщательно смешать все ингредиенты в комбайне. Перелить готовый соус в соусницу и охладить. Подавать к блюдам из мяса.

Суфле для кухонного комбайна

Овощное суфле с сырным соусом

Ингредиенты

370 г баклажанов, 370 г паприки, 370 г цукини, 400 г шампиньонов, 40 г сливочного масла (или маргарина), 100 мл соевого соуса, 200 мл сладких сливок, 2 яйца, 100 г сыра «Горгонцола», свежие листья базилика, перец, соль.

Способ приготовления

Овощи вымыть и очистить. Баклажаны и паприку нарезать кубиками.

Цукини и шампиньоны нарезать в измельчителе кухонного комбайна дольками грубым дисковым ножом.

Форму для суфле смазать жиром. Разложить овощи равномерно по поверхности формы, посолить, поперчить и полить соевым соусом. Добавить оставшееся масло, нарезанное хлопьями, влить половину сливок и выпекать 40 минут.

Яйца с оставшимися сливками и раскрошенным в комбайне сыром перемешать в комбайне до консистенции пюре. За 10–15 минут до окончания времени выпекания вылить эту массу на суфле.

Листья базилика вымыть, просушить, нарезать широкими полосками. Перед подачей к столу украсить ими готовое суфле.

В качестве гарнира к блюду можно подать вареный рис.

Овощное суфле с грибным соусом

Ингредиенты

370 г баклажанов, 370 г моркови, 370 г помидоров, 400 г шампиньонов, 40 г сливочного масла (или маргарина), 100 мл соевого соуса, 200 мл сладких сливок, 2 яйца, 1–2 пучка зелени петрушки, перец, соль.

Способ приготовления

Овощи вымыть и очистить. Баклажаны, морковь и помидоры нарезать в измельчителе кухонного комбайна дольками грубым дисковым ножом.

Форму для суфле смазать жиром (использовать половину). Разложить овощи равномерно по поверхности формы, посолить, поперчить и полить соевым соусом. Добавить оставшееся масло, нарезанное хлопьями, влить половину сливок и выпекать 40 минут.

Яйца с оставшимися сливками и измельченными в комбайне, отваренными до полуготовности шампиньонами смешать в комбайне до консистенции пюре. За 10–15 минут до окончания времени выпекания вылить эту массу на суфле.

Зелень петрушки вымыть, просушить, крупно нарезать.

Перед подачей к столу украсить веточками петрушки готовое суфле.

Коктейли для кухонного комбайна

Крепкий кофейный коктейль

Ингредиенты

500 мл молока, 30 г растворимого кофе, 4 шарика шоколадного мороженого, ром, 125 мл взбитых сливок, 25 г шоколадной обсыпки.

Способ приготовления

Все ингредиенты, за исключением сливок и шоколадной обсыпки, слегка перемешать с помощью кухонного комбайна.

Разлить кофейный коктейль в стеклянные бокалы, сверху украсить шапкой из сливок и обсыпать тертым шоколадом. Подавать к столу в холодном виде сразу после приготовления.

Кофейный коктейль с лимоном, имбирем и медом

Ингредиенты

30 г растворимого кофе, 4 г толченого корня имбиря, 25 мл лимонного сока, 25 г меда.

Способ приготовления

Все компоненты перемешать с помощью кухонного комбайна. Разлить кофейный коктейль в стеклянные бокалы, подать к столу в холодном виде сразу после приготовления.

Блюда, приготовленные с помощью блендера

С помощью блендера можно измельчать пищу, например, для детского питания или для людей пожилого возраста, готовить различные пюре, супы-пюре, напитки, муссы, соусы, а также колоть лед для коктейлей. Устройство этого аппарата проще, чем у кухонного комбайна – это корпус, внутри которого располагается двигатель, а сверху находится высокая и узкая чаша с крышкой и лопастным ножом. Этот нож и производит основные действия для смешивания и измельчения ингредиентов какого-либо блюда.

Это отличный помощник на кухне, особенно когда требуется быстро и эффективно что-то взбить или перемешать до однородной массы.

Супы-пюре в блендере

Суп-пюре из картофеля и шпината

Ингредиенты

1,5 л молока, 8 клубней картофеля, 1 луковица, 1 зубчик чеснока, 1 корень сельдерея, 250 г плавленого сыра, 150 г шпината, специи, соль.

Способ приготовления

Очищенные и вымытые картофель, корень сельдерея, лук и шпинат мелко нарезать, опустить в кипящую воду и варить до готовности, протереть через сито и измельчить в блендере. Сыр нарезать кубиками и растопить в кипящем молоке.

Смешать овощи с молочно-сырной массой, посолить и приправить специями, положить очищенный, вымытый и измельченный чеснок, все смешать еще раз в блендере. Перед подачей к столу подогреть.

Суп-пюре из фасоли с морковью и луком

Ингредиенты

500 г фасоли, 1 луковица, 1 вареная морковь, 2 яйца, 100 мл сливок, 150 г сливочного масла, перец, соль.

Способ приготовления

Отварить в подсоленной воде фасоль до готовности, протереть через сито вместе с водой, поместить в блендер. Лук очистить, вымыть, мелко нарезать и обжарить в 50 г сливочного масла, положить вместе с очищенной и измельченной морковью к фасоли. Влить смесь яиц со сливками, добавить оставшееся измельченное масло. Все смешать в блендере, посолить и поперчить. Довести до кипения, варить 1 минуту, непрерывно помешивая.

Суп-пюре из картофеля и моркови

Ингредиенты

2 моркови, 3 клубня картофеля, 1 яичный желток, 100 мл сливок, 100 г сливочного масла, 25 г муки, 10 г зелени укропа и петрушки, перец, соль.

Способ приготовления

Очищенные и вымытые картофель и морковь мелко нарезать, опустить в кипящую воду и варить до готовности, протереть через сито и измельчить в блендере. Муку пассеровать в сливочном масле, добавить к овощам и довести суп до кипения.

Перед подачей к столу положить в суп смесь сырого желтка и сливок (смешать в блендере), посыпать вымытой и мелко нарезанной зеленью укропа и петрушки, посолить, поперчить. Отдельно можно подать гренки или пирожки с мясом.

Суп-пюре из креветок с брокколи и специями

Ингредиенты

300 г брокколи, 200 г очищенных креветок, 100 мл 33 %-ных сливок, 10 г зелени укропа и петрушки, специи, соль.

Способ приготовления

Отварить в подсоленной воде очищенные креветки до готовности. Брокколи вымыть, просушить, нарубить, припустить в небольшом количестве подсоленной воды до готовности. Положить креветки и брокколи в блендер, влить процеженный от креветок бульон в блендер, добавить сливки, посолить и приправить специями, смешать. Зелень укропа и петрушки вымыть, просушить, измельчить. Перед подачей к столу суп-пюре немного подогреть и посыпать измельченной зеленью.

Суп-пюре из кальмаров с капустой, картофелем и сельдереем

Ингредиенты

2 л рыбного бульона, 300 г вареных кальмаров, 200 г белокочанной капусты, 50 г брокколи, 1 клубень картофеля, 1 морковь, 1 корень сельдерея, 1 стручок болгарского перца, 1 луковица, 20 г муки, 50 г сливочного масла, перец, соль.

Способ приготовления

Белокочанную капусту вымыть, нашинковать. Брокколи вымыть, разобрать на соцветия. Морковь, картофель и корень сельдерея вымыть, очистить, нарезать кружочками. Болгарский перец вымыть, удалить плодоножку и семена, мелко нарезать. Лук очистить, вымыть, мелко нарезать. Кальмары измельчить.

Бульон довести до кипения, налить в горшочек, добавить белокочанную капусту, корень сельдерея, морковь, болгарский перец, лук, брокколи, посолить, поперчить.

Поставить на нижнюю решетку духовой печи и варить при температуре 200 °С и высокой скорости вентилятора 30 минут. Содержимое кастрюли измельчить с помощью блендера.

Суп довести до кипения, тонкой струйкой всыпать муку, добавить кальмары, перемешать. Варить еще 5 минут на среднем огне. При подаче к столу заправить сливочным маслом.

Суп-пюре из креветок и крабового мяса с рисом

Ингредиенты

200 г очищенных креветок, 100 г крабового мяса, 2 клубня картофеля, 50 г риса, 50 г сливочного масла, 1 пучок зелени петрушки, соль.

Способ приготовления

Картофель вымыть, очистить, мелко нарезать, положить в горшочек, залить 1 л воды, добавить рис. Поставить на нижнюю решетку духовой печи и варить при температуре 200 °С и высокой скорости вентилятора 20 минут. Добавить креветки и крабовое мясо, варить 5 минут на среднем огне. Бульон слить и процедить. Зелень петрушки вымыть и нарубить.

Креветки, крабовое мясо, картофель и рис измельчить с

помощью блендера, снова выложить в горшочек, залить горячим бульоном, посолить, добавить сливочное масло, перемешать. Суп довести до кипения. При подаче к столу в каждую тарелку положить зелень петрушки.

Суп из креветок с вином, сливками и специями

Ингредиенты

300 г очищенных креветок, 500 мл рыбного бульона, 4 столовые ложки сливочного масла, 1 стакан сухого белого вина, 200 мл сливок, 1 корень петрушки, мускатный орех на кончике ножа, 1/3 чайной ложки красного молотого перца, соль.

Способ приготовления

Корень петрушки вымыть, очистить, мелко нарезать. Креветки промыть, выложить в казан, обжарить в сливочном масле, влить кипящий бульон, смешанный с белым вином, добавить корень петрушки, соль, перец и мускатный орех, варить на слабом огне 3 минуты.

Вынуть креветки из бульона, смешать в блендере со сливками. Бульон процедить, довести до кипения, положить пюре из креветок, варить 1 минуту на слабом огне.

Мясной суп-пюре с картофелем и зеленью петрушки

Ингредиенты

1 л мясного бульона, 200 г вареного мяса, 2 клубня картофеля, 1/2 пучка зелени петрушки, соль.

Способ приготовления

Зелень петрушки вымыть и нарубить. Картофель вымыть, очистить, крупно нарезать. Бульон довести до кипения, добавить картофель и мясо, посолить, варить до готовности. Картофель и мясо вынуть из бульона, протереть, снова положить в бульон, варить еще 5 минут. При подаче к столу посыпать зеленью петрушки.

Кефирный суп с клубникой, рисом и сахаром

Ингредиенты

1 л кефира, 100 г вареного риса, 100 г клубники, сахар.

Способ приготовления

Клубнику вымыть, разрезать каждую ягоду пополам, добавить в кефир вместе с рисом. Все смешать в блендере вместе с сахаром. Подавать в холодном виде.

Фруктовая окрошка на кефире с яйцом и зеленью

Ингредиенты

1 л кефира, 2 яблока, 1 груша, 2 сваренных вкрутую яйца, 1 пучок зеленого лука, 1/ 2пучка зелени укропа, 1 чайная ложка сахара, соль.

Способ приготовления

Яйца очистить, мелко нарезать. Яблоки и грушу вымыть, удалить сердцевины, нарезать кубиками. Зеленый лук и зелень укропа вымыть, нарубить, перетереть с солью и сахаром, смешать с яблоками, грушей и яйцами, выложить в стеклянную кастрюлю, залить кефиром. Смешать все в блендере.

Суп-пюре с яблоками, овсяными хлопьями и зеленью

Ингредиенты

1 л кефира, 2 яблока, 50 г овсяных хлопьев, 1 пучок зелени укропа и петрушки, соль.

Способ приготовления

Овсяные хлопья залить кипящей водой, оставить на 15 минут,

охладить. Яблоки вымыть, удалить сердцевины, нарезать кубиками. Зелень укропа и петрушки вымыть, нарубить, перетереть с солью. Овсяные хлопья, яблоки и зелень залить кефиром, смешать в блендере. Подавать к столу в холодном виде.

Суп-пюре с киви, чесноком и орехами

Ингредиенты

1 л кефира, 3 кислых киви, 3 зубчика чеснока, 30 г ядер грецких орехов, 20 мл оливкового масла, $^{1}/_{2}$пучка зелени укропа, соль.

Способ приготовления

Киви вымыть, очистить, нарезать ломтиками. Чеснок очистить, вымыть, нарубить, смешать с грецкими орехами, растолочь с солью. Зелень укропа вымыть, измельчить.

Кефир смешать в блендере с чесночноореховой смесью, маслом. В кефирную смесь добавить киви и зелень укропа, еще раз смешать, посолить.

Йогуртовый суп с яблоками, морковью, мятой и чесноком

Ингредиенты

1,5 л несладкого йогурта, 2 яблока, 2 зубчика чеснока, 2 вареные моркови, 5 мл оливкового масла, 3–4 веточки мяты, 2 веточки чабреца, соль.

Способ приготовления

Яблоки вымыть, удалить сердцевины, натереть на крупной терке, посолить. Мяту и чабрец вымыть, мелко нарезать. Морковь очистить, нарезать соломкой. Чеснок очистить, вымыть, растолочь, залить охлажденным йогуртом, оставить в прохладном месте на 15 минут. Добавить яблоки, морковь, чабрец, мяту и оливковое масло, перемешать в блендере.

Йогуртовый суп с клюквой, черникой и сахаром

Ингредиенты

1 л йогурта, 150 г клюквы, 50 г черники, сахар.

Способ приготовления

Клюкву и чернику вымыть, залить холодной кипяченой водой, слегка размять с сахаром, оставить на 20 минут. Ягоды вынуть, настой процедить.

Ягоды залить йогуртом, добавить настой, перемешать в блендере. Оставить в прохладном месте на 20 минут.

Суп из простокваши с мочеными яблоками, укропом и сыром

Ингредиенты

1 л простокваши, 4 моченых яблока, 100 г сыра, 1 пучок зелени укропа.

Способ приготовления

Зелень укропа вымыть, нарубить. Яблоки и сыр нарезать ломтиками, залить простоквашей, добавить зелень укропа. Смешать все в блендере и подать к столу в холодном виде.

Различные пюре в блендере

Картофельное пюре с томатом

Ингредиенты

6 клубней картофеля, 1 яйцо, 2 помидора, 100 мл томатной пасты, 50 г сливочного масла, перец, соль.

Способ приготовления

Картофель вымыть, очистить и отварить в подсоленной воде. Помидоры вымыть, опустить в кипяток на 3–4 минуты, снять кожицу и протереть через сито. Из картофеля, протертых помидоров и яйца приготовить пюре в блендере. Взять небольшие формочки, смазать внутреннюю поверхность сливочным маслом, выложить пюре и запечь в духовке. Готовое пюре полить томатной пастой, поперчить и подать к столу в формочках.

Картофельное пюре с говяжьими мозгами

Ингредиенты

6 клубней картофеля, 1 яйцо, 200 г говяжьих мозгов, 100 г сливочного масла, 1 пучок зелени укропа, перец, соль.

Способ приготовления

Зелень укропа вымыть, просушить, нарубить. Картофель вымыть, очистить и отварить в подсоленной воде. С помощью блендера приготовить пюре из говяжьих мозгов с картофелем и яйцом, посолить и поперчить. Взять небольшие формочки, смазать внутреннюю поверхность сливочным маслом (использовать половину), выложить пюре и запечь в духовке. Готовое пюре полить оставшимся растопленным маслом, посыпать зеленью укропа и подать к столу в формочках.

Картофельное пюре с постной говядиной и морковью

Ингредиенты

5 клубней картофеля, 200 г вареной говядины, 1 морковь, 100 г сливочного масла, 1 пучок зелени укропа, перец, соль.

Способ приготовления

Зелень укропа вымыть, просушить, нарубить. Картофель и морковь вымыть, очистить и отварить в подсоленной воде. С помощью блендера приготовить пюре из нарезанной говядины с картофелем и морковью, посолить и поперчить. Готовое пюре полить растопленным маслом, посыпать зеленью укропа и подать к столу в формочках.

Картофельное пюре с зеленью

Ингредиенты

5 клубней картофеля, 1 луковица, 100 г сливочного масла, 1 пучок зелени укропа и петрушки, перец, соль.

Способ приготовления

Зелень укропа и петрушки вымыть, просушить, нарубить. Картофель вымыть, очистить и отварить в подсоленной воде. Репчатый лук очистить, вымыть, нарезать и обжарить в сливочном масле (использовать половину) до золотистого цвета. С помощью блендера приготовить пюре из картофеля, зелени и обжаренного лука, посолить и поперчить. Готовое пюре полить оставшимся растопленным маслом, украсить веточками зелени и подать к столу, подогрев в микроволновой печи.

Пюре из куриного мяса с морковью

Ингредиенты

2 вареные моркови, 200 г вареного куриного филе, 50 г сливочного масла, 1 пучок зелени укропа, перец, соль.

Способ приготовления

Зелень укропа вымыть, просушить, нарубить. Морковь очистить и с помощью блендера приготовить пюре, добавив нарезанное кусочками вареное куриное филе, посолить и поперчить. Готовое пюре полить растопленным маслом, посыпать зеленью укропа и подать к столу.

Пюре из кальмаров с рисом и кукурузой

Ингредиенты

200 г вареных кальмаров, 200 г вареного риса, 50 г консервированной кукурузы, 25 мл оливкового масла, 10 мл соевого соуса, перец, соль.

Способ приготовления

Вареные кальмары измельчить, с помощью блендера приготовить пюре, добавив рис и кукурузу, посолить и поперчить, приправить маслом. Готовое пюре полить соевым соусом и подать к столу.

Пюре из зеленого горошка, корня петрушки и салата-латука

Ингредиенты

200 г зеленого горошка, 100 г салата-латука, 3 корня петрушки, 50 г сливочного масла, сахар, соль.

Способ приготовления

Корни петрушки очистить, вымыть, мелко нарезать. Салат-латук вымыть. Зеленый горошек вымыть, положить в кастрюлю, залить кипящей водой, добавить корни петрушки, салат-латук, накрыть кастрюлю крышкой и варить до готовности. Вареные овощи перемешать в блендере, добавить масло, сахар и соль.

Пюре из фасоли с молоком и маслом

Ингредиенты

500 г белой фасоли, 500 мл молока, 50 г сливочного масла, соль.

Способ приготовления

Фасоль вымыть, замочить на 3–4 часа в холодной воде, затем отварить в этой же воде. Воду слить, фасоль протереть через сито. Влить, взбивая, горячее молоко, добавить масло и соль, тщательно перемешать в блендере.

Пюре из гороха с молоком и маслом

Ингредиенты

500 г гороха, 500 мл молока, 50 г сливочного масла, соль.

Способ приготовления

Горох вымыть, замочить на 3–4 часа в холодной воде, затем отварить в этой же воде. Воду слить, горох протереть через сито. Влить горячее молоко, добавить размятое масло и соль, тщательно перемешать в блендере.

Пюре из зеленого горошка и моркови со сметаной

Ингредиенты

200 г зеленого горошка, 3 моркови, 50 г сметаны, перец, соль.

Способ приготовления

Зеленый горошек отварить в подсоленной воде. Морковь вымыть, отварить, очистить. Зеленый горошек и морковь измельчить с помощью блендера, посолить, поперчить,

перемешать со сметаной.

Картофельное пюре с морковью и луком

Ингредиенты

2 луковицы, 3 моркови, 50 г сметаны, 4 клубня картофеля, 50 г сливочного масла, перец, соль.

Способ приготовления

Морковь и картофель вымыть, варить в небольшом количестве подсоленной воды до готовности, очистить и нарезать. Лук очистить, вымыть, нарубить, обжарить в сливочном масле до золотистого цвета, смешать с морковью, картофелем и сметаной в блендере, посолить и поперчить.

Картофельное пюре со свеклой и морковью

Ингредиенты

1 свекла, 3 моркови, 50 г сметаны, 4 клубня картофеля, 50 г сливочного масла, перец, соль.

Способ приготовления

Морковь, свеклу и картофель вымыть, отварить в небольшом количестве подсоленной воды до готовности, очистить и нарезать. Смешать все со сметаной в блендере до состояния пюре, посолить и поперчить. Перед подачей к столу полить растопленным сливочным маслом.

Картофельное пюре с яблоками

Ингредиенты

3 клубня картофеля, 3 яблока, 100 г тертого сыра, 1 пучок зелени петрушки, 20 мл растительного масла, соль.

Способ приготовления

Яблоки вымыть, очистить, удалить сердцевины и нарезать соломкой, припустить в кипятке. Картофель вымыть, отварить, очистить и нарезать. Смешать картофель, яблоки и масло в блендере. Зелень петрушки вымыть, нарубить. Сыр натереть на крупной терке. Картофельно-яблочное пюре выложить в формочку, посолить, посыпать сыром, подогреть в микроволновой печи.

При подаче к столу посыпать зеленью петрушки.

Картофельное пюре с колбасным сыром

Ингредиенты

4–5 клубней картофеля, 150 г колбасного сыра, 1 столовая ложка оливкового масла, 3 луковицы, 2 столовые ложки сметаны, 1 пучок зеленого лука, соль.

Способ приготовления

Картофель вымыть, отварить, очистить и нарезать, затем смешать в блендере со сметаной, посолить. Репчатый лук очистить, вымыть и нарезать кольцами, обжарить в масле до золотистого цвета. Сыр нарезать кружочками. Зеленый лук вымыть и нарубить. Выложить картофельное пюре в формочку, украсить кольцами лука и кружками сыра, подогреть в микроволновой печи. При подаче к столу посыпать зеленым луком.

Морковно-яблочное пюре с медом

Ингредиенты

2 моркови, 2 яблока, мед.

Способ приготовления

Морковь вымыть, отварить, очистить и нарезать. Яблоки очистить, вымыть, удалить сердцевины, нарезать соломкой. Смешать яблоки и морковь с медом в блендере.

Морковно-свекольное пюре с орехами

Ингредиенты

2 моркови, 1 свекла, 100 г ядер грецких орехов, сахар.

Способ приготовления

Морковь и свеклу вымыть, отварить, очистить и нарезать. Ядра грецких орехов истолочь. Смешать все с сахаром в блендере.

Запеканка из шампиньонов со сметаной и сыром

Ингредиенты

500 г шампиньонов, 150 г сливочного масла, 2 луковицы, 200 г сметаны, 4–5 столовых ложек панировочных сухарей, 5–6 яиц, 1 столовая ложка растительного масла, 100 г сыра, 1 пучок зелени укропа, перец, соль.

Способ приготовления

Лук очистить, вымыть и нарезать кольцами. Сыр натереть на крупной терке. Яйца взбить. Зелень укропа вымыть и нарубить.

Шампиньоны промыть, очистить, мелко нарезать, смешать с луком, посолить, поперчить и жарить в сливочном масле 3 минуты, затем добавить сметану и тушить еще 3 минуты.

Тушеные грибы и лук смешать с панировочными сухарями и яйцами в блендере, выложить в смазанную растительным маслом форму, посыпать тертым сыром и запекать в умеренно разогретой духовке 10 минут.

Запеканку выложить на блюдо, нарезать порционными кусками, посыпать зеленью укропа.

Десерты в блендере

Десерт из киви с бананами, взбитыми сливками и фейхоа

Ингредиенты

2 киви, 2 банана, 100 г фейхоа, 250 мл взбитых сливок, 100 г сахарной пудры.

Способ приготовления

Киви вымыть, очистить от кожицы, нарезать тонкими дольками. Бананы вымыть, очистить от кожуры, нарезать тонкими кружочками. Фейхоа вымыть, очистить от кожицы, нарезать тонкими кружочками. Подготовленные ингредиенты смешать в блендере, уложить в креманки, посыпать сахарной пудрой, украсить взбитыми сливками.

Десерт из черной смородины с корицей

Ингредиенты

1 кг черной смородины, 1 палочка корицы, 100 г сахарной пудры.

Способ приготовления

Смородину вымыть, залить 1 л горячей воды, добавить корицу, варить в течение 3 минут. Смородину откинуть на дуршлаг, смешать в блендере с сахарной пудрой и уложить в креманки.

Малина со сливками и яичными белками

Ингредиенты

300 г малины, 250 г взбитых сливок, 3 яичных белка, сахар.

Способ приготовления

Белки смешать с сахаром в блендере. Малину вымыть, протереть через сито и ввести небольшими порциями в белки.

Добавить сливки, перемешать еще раз в блендере и поставить в прохладное место на 2 часа.

Мороженое с малиной и смородиной

Ингредиенты

100 г малины, 100 г черной смородины, 200 г мороженого.

Способ приготовления

Малину и смородину вымыть, перемешать в блендере с размягченным мороженым, положить в прохладное место на 2 часа.

Творожный десерт с клубникой и шоколадом

Ингредиенты

50 г клубники, 100 г творога, 2 столовые ложки сливок, 1 столовая ложка сахара, 1 чайная ложка молочного шоколада.

Способ приготовления

Вымытую клубнику, творог и сахар смешать с помощью блендера, отдельно взбить сливки.

Десерт выложить в вазочку, украсить сливками и посыпать шоколадом. Подавать десерт лучше слегка охлажденным.

Йогурт с черникой и лимонным соком

Ингредиенты

200 г йогурта, 100 г черники, 5 мл лимонного сока.

Способ приготовления

Чернику вымыть, измельчить и смешать с йогуртом в блендере, добавить лимонный сок.

Творожный десерт с вишней и шоколадом

Ингредиенты

50 г вишни, 100 г творога, 2 столовые ложки сливок, 1 столовая ложка сахара, 1 чайная ложка молочного шоколада.

Способ приготовления

Вымытую вишню без косточек, творог и сахар смешать с помощью блендера, отдельно взбить сливки.

Десерт выложить в вазочку, украсить сливками и посыпать шоколадом. Подавать десерт лучше слегка охлажденным.

Безалкогольные коктейли в блендере

В блендере можно приготовить коктейли с мороженым – айс-кримы. Этот фруктово-ягодный напиток обладает высокой питательной ценностью. Приготовить такой коктейль довольно легко, подавать принято в охлажденном виде, не добавляя льда. В коктейле мороженое с другими компонентами не перемешивается. Сервировать коктейль положено соломкой или ложечкой. Также в блендере делаются коктейли с мороженым – парфеты. Для них потребуется самый высококачественный сорт сливочного мороженого. В Америке парфеты готовят по особой рецептуре, а основным ингредиентом является яйцо. В России к парфетам относятся пломбиры. Другие коктейли с мороженым в блендере – санди. Этот коктейль своим возникновением обязан американскому штату Массачусетс. Его состав: мороженое, разбавленное сиропами. Санди можно украшать свежими или консервированными фруктами и ягодами: смородиной, бананами, ананасами, персиками и т. д. Оформить такой коктейль можно также орехами, кокосовой стружкой и полить любым фруктово-ягодным сиропом. Еще одна разновидность коктейля с мороженым в блендере – фраппе. Этот коктейль очень густой консистенции, его основная часть – мороженое, охлажденное молоко, фруктово-ягодные сиропы или соки, а также взбитые сливки.

С помощью блендера также можно приготовить различные молочные, фруктовые, овощные и ягодные коктейли, рецепты которых предложены далее.

Молочный коктейль с шоколадным соусом и орехами

Ингредиенты

80 мл молока, 40 мл шоколадного соуса, 30 г мороженого, 20 г тертых ядер грецких орехов.

Способ приготовления

Все компоненты смешать в блендере, перелить в бокал и посыпать тертыми орехами.

Коктейль с мороженым и смородиновым сиропом

Ингредиенты

200 мл молока, 100 мл смородинового сиропа, 100 г сливочного мороженого.

Способ приготовления

Все компоненты смешать в блендере, сверху можно положить взбитые сливки.

Детский коктейль с мороженым и шоколадом

Ингредиенты

10 г шоколада, 20 мл сливок, 60 мл молока, 50 г мороженого, 10 г сахарной пудры, ягоды для украшения.

Способ приготовления

Шоколад натереть на терке, добавить сливки, молоко, мороженое. Все смешать в блендере. При подаче посыпать сахарной пудрой и украсить ягодами.

Молочный коктейль с клубникой и йогуртом

Ингредиенты

500 г свежей клубники, 200 г клубничного йогурта, 100 г пломбира, кокосовая стружка для украшения.

Способ приготовления

В чашку блендера положить йогурт, вымытую клубнику, добавить мороженое. Закрыть блендер и начать взбивать на самой высокой скорости в течение 30 секунд. Готовый коктейль перелить в бокал и посыпать кокосовой стружкой.

Сливовый коктейль с корицей и гвоздикой

Ингредиенты

100 мл молока, 80 г консервированной сливы, 0,02 г корицы, 10 г сахара, молотая гвоздика.

Способ приготовления

Смешать все ингредиенты в блендере, перелить в бокалы. Украсить можно оставшимися консервированными ягодами.

Персиковый коктейль с медом и лимонным соком

Ингредиенты

100 мл молока, 30 мл 15 %-ных сливок, 50 г персиков, 5 мл лимонного сока, 20 г меда.

Способ приготовления

Удалить из вымытых персиков косточки и протереть их мякоть через сито. Охлажденные сливки, мед, лимонный сок и молоко добавить в полученную массу. Размешать в блендере.

Перед подачей к столу в коктейль можно положить кусочек пищевого льда.

Молочно-вишневый коктейль с корицей

Ингредиенты

100 мл молока, 50 г консервированной вишни без косточек, 10 г сахара, корица.

Способ приготовления

Охладить молоко, смешать с ягодами, сахаром и корицей в блендере в течение 5–10 секунд.

Готовый коктейль охладить и подать к столу в бокале.

Молочный коктейль с клубникой

Ингредиенты

500 г свежей клубники, 200 мл клубничного йогурта, 100 г мороженого.

Способ приготовления

В чашку блендера положить йогурт, вымытую клубнику(часть оставить для украшения), добавить мороженое. Закрыть блендер и взбивать на максимальной скорости в течение 30 секунд. Готовый коктейль украсить оставшейся клубникой.

Коктейль с бананами

Ингредиенты

500 мл молока, 2 банана, ягоды физалиса для украшения, сахар.

Способ приготовления

Бананы очистить, мелко нарезать, смешать с молоком и сахаром. Напиток взбить с помощью блендера, разлить по стаканам и украсить предварительно вымытыми ягодами физалиса.

Банановый коктейль с медом и корицей

Ингредиенты

500 мл молока, 2 банана, 50 г меда, 1 яичный желток, 1 чайная ложка молотой корицы.

Способ приготовления

Бананы очистить, мелко нарезать, смешать с молоком, яичным желтком и медом. Напиток взбить с помощью блендера, разлить по стаканам и посыпать корицей.

Коктейль с морковью, яблоками и грушами

Ингредиенты

2 моркови, 3 яблока, 1 груша, сахар.

Способ приготовления

Морковь вымыть, очистить, крупно нарезать. Яблоки и грушу вымыть, разрезать пополам, удалить сердцевины, крупно нарезать.

Из моркови, яблок и груши выжать сок с помощью соковыжималки, смешать все в блендере, добавить сахар.

Коктейль «Бодрящий»

Ингредиенты

1 л лимонада, 3 апельсина, 1 лимон, 1 бутон гвоздики, $^1/_4$чайной ложки корицы, $^1/_4$чайной ложки сухой измельченной мелиссы, 50 г сахара.

Способ приготовления

Для приготовления отвара гвоздику, корицу и мелиссу положить в кастрюлю, залить 2 стаканами горячей воды, довести до кипения и варить на слабом огне в течение 3 минут. Отвар процедить и охладить.

Апельсины и лимон вымыть, выжать сок, добавить лимонад, сахар, хорошо перемешать в блендере, после чего влить отвар из пряностей, еще раз смешать в блендере.

Йогуртовый коктейль с цитрусовыми

Ингредиенты

400 мл питьевого йогурта, 3 столовые ложки апельсинового сока, 2 мандарина.

Способ приготовления

Мандарины вымыть, очистить, разделить на дольки. Йогурт смешать в блендере с апельсиновым соком, разлить по стаканам, в каждый положить дольки мандаринов.

Кефирный коктейль с бананами

Ингредиенты

500 мл кефира, 1 банан, 2 столовые ложки меда, 1 столовая ложка тертого горького шоколада, $^{1}/_{2}$ чайной ложки молотой корицы.

Способ приготовления

Банан очистить, нарезать небольшими кусочками и измельчить в блендере до пюреобразной консистенции. Добавить кефир и мед, взбивать в течение 1–2 минут. Коктейль разлить по бокалам, посыпать шоколадом и корицей.

Коктейль «Черника со сливками и мятой»

Ингредиенты

400 мл жидких сливок, 100 г замороженной черники, 2 листика мяты, сахар.

Способ приготовления

Чернику разморозить, посыпать сахаром и измельчить в блендере. Добавить сливки, перемешать, разлить по бокалам и украсить вымытыми листиками мяты.

Коктейль «Вишенка с ванилью»

Ингредиенты

100 г мороженого, 100 г вишни, 120 мл вишневого сиропа, 1 л молока, 1 пакетик ванильного сахара, пищевой лед.

Способ приготовления

Мороженое размешать в молоке, добавить вишневый сироп, ванильный сахар. Полученную смесь взбить с помощью блендера, разлить по бокалам, положив в каждый по нескольку ягод вымытой и очищенной от косточек вишни и по кусочку пищевого льда.

Коктейль «Разнообразие»

Ингредиенты

50 мл клубничного сока, 20 мл лимонного сока, 10 мл ванильного сиропа, 20 мл взбитых сливок, 2 чайные ложки сахара, 3–4 листика мяты, 2 ягоды клубники, пищевой лед.

Способ приготовления

Листики мяты растереть с небольшим количеством воды и сахаром, положить в бокал, добавить колотый лед. Клубничный и лимонный сок, ванильный сироп, перемешать в блендере, перелить в бокал со льдом.

Украсить вымытыми ягодами клубники и взбитыми сливками.

Коктейль «Солнечный»

Ингредиенты

200 мл апельсинового сока, 100 мл грейпфрутового сока, 30 мл лимонного сока, 2 ломтика апельсина, 1 столовая ложка меда.

Способ приготовления

Апельсиновый, грейпфрутовый и лимонный соки смешать, добавить мед, размешать до полного его растворения в блендере. Разлить коктейль по бокалам, украсить вымытыми ломтиками апельсина.

Коктейль «Цитрусовое царство»

Ингредиенты

2 апельсина, 1 грейпфрут, 1 мандарин, 2 ломтика лимона, 2 чайные ложки сахарной пудры.

Способ приготовления

Апельсины, грейпфрут и мандарин вымыть, очистить, разделить на дольки.

С помощью соковыжималки выжать сок из долек, смешать соки в блендере, разлить по стаканам.

Ломтики лимона вымыть, посыпать сахарной пудрой. Края стаканов украсить ломтиками лимона.

Коктейль «Детский лепет»

Ингредиенты

1 л молока, 1 пакетик ванильного сахара, 50 г шоколада.

Способ приготовления

Шоколад натереть на мелкой терке. Молоко перемешать с ванильным сахаром в блендере, разлить по стаканам, посыпать шоколадом.

Коктейль «На здоровье»

Ингредиенты

200 мл яблочного сока, 200 мл апельсинового сока, 150 мл морковного сока, 1 апельсин, 4 листика мяты, 150 мл

минеральной воды, сахар, пищевой лед.

Способ приготовления

Апельсин вымыть, нарезать кружочками. Соки смешать в блендере, добавить сахар, влить минеральную воду.

Напиток разлить по стаканам, добавить пищевой лед. Украсить кружочками апельсина и вымытыми листиками мяты.

Молочный коктейль с грушевым сиропом и мороженым

Ингредиенты

500 мл молока, 300 г мороженого, 2 столовые ложки грушевого сиропа, пищевой лед.

Способ приготовления

Молоко, мороженое и сироп перемешать, взбить с помощью блендера. Коктейль разлить по стаканам, в каждый положить пищевой лед.

Коктейль «Лимонный рай»

Ингредиенты

2 столовые ложки лимонного сока, 1 чайная ложка лимонной цедры, пищевой лед, сахар.

Способ приготовления

Цедру залить 400 мл кипятка, настаивать в течение 10 минут, процедить, добавить сахар, перемешать, остудить.

Напиток смешать с лимонным соком в блендере, перелить в стаканы, в каждый положить

пищевой лед.

Молочный коктейль с шоколадом и льдом

Ингредиенты

200 г мороженого, 200 мл молока, 100 г шоколада, пищевой лед.

Способ приготовления

Шоколад натереть на мелкой терке, смешать с мороженым и молоком. Смесь взбить с помощью блендера, разлить по стаканам, в каждый положить пищевой лед.

Ананасовый коктейль с минеральной водой

Ингредиенты

200 мл ананасового сока, 200 мл минеральной воды, 4 ломтика лимона, 4 чайные ложки сахарной пудры, пищевой лед.

Способ приготовления

Ломтики лимона вымыть, обвалять в сахарной пудре. Минеральную воду смешать с соком в блендере. Напиток разлить по стаканам, в каждый положить пищевой лед. Края стаканов украсить ломтиками лимона.

Молочный коктейль с клубникой и малиной

Ингредиенты

300 мл питьевого клубничного йогурта, 100 мл молока, 50 г малины, 50 г сливочного мороженого.

Способ приготовления

Малину вымыть, смешать с йогуртом, влить молоко, взбить с помощью блендера.

Напиток разлить по стаканам, в каждый положить мороженое.

Коктейль «Пражское лето»

Ингредиенты

400 мл питьевого йогурта, 100 мл апельсинового сока, 100 мл персикового сока, 1 пакетик кокосовой стружки, 4 чайные ложки тертого шоколада.

Способ приготовления

Йогурт смешать в блендере с апельсиновым и персиковым соком, разлить по стаканам. В каждый стакан добавить кокосовую стружку и шоколад.

Медовый флип с шоколадом

Ингредиенты

400 мл молока, 100 мл сливок, 50 г меда, 2 яичных желтка, 100 г шоколада.

Способ приготовления

Шоколад натереть на мелкой терке. Молоко, сливки, яичные желтки и мед взбить с помощью блендера. Напиток разлить по стаканам, в каждый положить шоколад.

Коктейль «Новогодний праздник»

Ингредиенты

300 мл молока, 200 г мороженого, 200 мл апельсинового сока, 2 столовые ложки апельсинового сиропа, 4 ломтика апельсина.

Способ приготовления

Молоко, мороженое, апельсиновый сок и сироп перемешать,

взбить с помощью блендера.

Напиток разлить по стаканам. Края стаканов украсить вымытыми ломтиками апельсина.

Коктейль «Черно-белое кино»

Ингредиенты

200 г мороженого, 200 мл молока, 4 столовые ложки кофейного сиропа, 100 г шоколада.

Способ приготовления

Шоколад натереть на мелкой терке. Мороженое и молоко смешать, взбить с помощью блендера.

Напиток разлить по стаканам. В каждый стакан добавить, не размешивая, сироп и шоколад.

Персиковый коктейль с мускатным орехом

Ингредиенты

1 л персикового сока, 100 г сахара, 2 столовые ложки сахарной пудры, $^{1}/_{4}$чайной ложки корицы, молотый мускатный орех на кончике ножа.

Способ приготовления

В кастрюлю налить 1 л воды, довести до кипения, добавить сахар, корицу и варить 3 минуты.

Сироп охладить, смешать с соком в блендере и разлить по фужерам. Мускатный орех смешать с сахарной пудрой. Посыпать приготовленной смесью края фужеров и поверхность напитка.

Тыквенный коктейль с медом и апельсином

Ингредиенты

500 мл тыквенного сока, 1 столовая ложка меда, 2 апельсина.

Способ приготовления

Апельсины вымыть, очистить, разделить на дольки, положить на дно стаканов. Тыквенный сок перемешать с растопленным медом в блендере, разлить по стаканам.

Коктейль «Афинские каникулы»

Ингредиенты

300 мл несладкого йогурта, 2 огурца, $^{1}/_{2}$пучка зелени укропа, пищевой лед, перец, соль.

Способ приготовления

Огурцы вымыть, очистить, натереть на мелкой терке. Зелень укропа вымыть, измельчить, смешать с огурцами, посолить, поперчить, добавить йогурт, взбить с помощью блендера.

Напиток разлить по стаканам, в каждый положить пищевой лед.

Алкогольные коктейли в блендере

Коктейль «Сюрреальный»

Ингредиенты

200 мл жидких сливок, 200 г мороженого, 50 г вареного сгущенного молока, 4 чайные ложки шоколадного ликера.

Способ приготовления

Сливки, мороженое и сгущенное молоко взбить с помощью блендера. Коктейль разлить по стаканам, в каждый добавить ликер.

Коктейль «Ялтинский»

Ингредиенты

100 г сахарной пудры, 200 мл яблочного сока, 200 мл персикового сока, $^{1}/_{2}$лимона, 100 мл сухого вина.

Способ приготовления

Смешать яблочный и персиковый сок, добавить 100 мл охлажденной кипяченой воды, сахарную пудру, сухое вино и перемешать в блендере.

Коктейль охладить, налить в фужеры. Каждый фужер украсить вымытым кружком лимона.

Томатный коктейль «Мечта гурмана»

Ингредиенты

500 мл томатного сока, 2 чайные ложки сахара, 2 чайные ложки лимонного сока, 3 чайные ложки портвейна, 4 листика мяты, перец, соль.

Способ приготовления

Листики мяты вымыть, разложить по стаканам, добавить соль, сахар и перец, растереть. Томатный сок смешать с портвейном и лимонным соком, разлить по стаканам.

Коктейль «Дамское увлеченье»

Ингредиенты

200 г мороженого, 100 мл молока, 2 чайные ложки коньяка, 2 чайные ложки клубничного сиропа, пищевой лед.

Способ приготовления

Мороженое перемешать с молоком, сиропом и коньяком, взбить с помощью блендера. Напиток разлить по стаканам, в каждый положить пищевой лед.

Коктейль «Гламурный вечер»

Ингредиенты

300 г мороженого, 200 мл молока, 100 г шоколада, 2 столовые ложки шоколадного ликера, пищевой лед.

Способ приготовления

Шоколад натереть на мелкой терке, смешать с мороженым, молоком и ликером, взбить с помощью блендера. Коктейль разлить по стаканам, в каждый положить пищевой лед.

Арбузный коктейль с водкой

Ингредиенты

200 мл водки, 200 мл арбузного сока, 100 г мякоти арбуза, 3–4 листика мяты для украшения, пищевой лед.

Способ приготовления

Листики мяты вымыть, обсушить. Арбузный сок смешать в блендере с водкой и мелко нарезанной мякотью арбуза. Напиток разлить по стаканам, положить в каждый пищевой лед.

Коктейль «Морской бриз»

Ингредиенты

200 мл водки, 300 мл гранатового сока, пищевой лед.

Способ приготовления

Гранатовый сок смешать с водкой в блендере. Напиток разлить по фужерам, в каждый положить пищевой лед.

Коктейль «Осенний»

Ингредиенты

300 мл персикового сока с мякотью, 100 мл белого полусладкого вина, 4 чайные ложки сахарной пудры, пищевой лед.

Способ приготовления

Сок смешать с вином в блендере, разлить по стаканам, добавить пищевой лед. Края стаканов посыпать сахарной пудрой.

Коктейль «Миледи»

Ингредиенты

150 мл мартини, 100 мл апельсинового сока, 2 ломтика апельсина, 1 столовая ложка апельсинового ликера, пищевой лед.

Способ приготовления

Мартини смешать с апельсиновым соком и ликером в блендере. Напиток разлить по стаканам. Края стаканов украсить вымытыми ломтиками апельсина. В каждый стакан положить пищевой лед.

Коктейль «Зимняя сказка»

Ингредиенты

400 мл вермута, 1 апельсин, 1 чайная ложка тертой лимонной цедры, $^1/_2$чайной ложки корицы.

Способ приготовления

Апельсин вымыть, очистить, разделить на дольки. Влить в кастрюлю 200 мл воды, положить дольки апельсина, цедру и корицу. Довести до кипения, варить на слабом огне в течение 5–7 минут. Напиток процедить, взбить в блендере с вермутом, разлить по стаканам. Подать к столу в подогретом виде.

Коктейль «Лиза»

Ингредиенты

2 банана, 2 столовые ложки лимонного сока, 300 мл грейпфрутового сока, 100 мл коньяка, пищевой лед.

Способ приготовления

Бананы очистить, размять, смешать с грейпфрутовым и лимонным соком, коньяком, взбить с помощью блендера.

Напиток разлить по стаканам, в каждый положить пищевой лед.

Коктейль «Игра»

Ингредиенты

200 мл сока манго, 100 мл апельсинового сока, 100 мл

миндального ликера, 1 столовая ложка сахарной пудры, пищевой лед.

Способ приготовления

Сок манго и апельсиновый сок смешать с ликером в блендере. Напиток разлить по стаканам. В каждый стакан положить пищевой лед. Края стаканов посыпать сахарной пудрой.

Коктейль «Янтарь»

Ингредиенты

250 мл сухого белого вина, 100 мл лимонного сока, 2 столовые ложки цитрусового ликера, 4 ломтика апельсина, пищевой лед.

Способ приготовления

Вино смешать с соком и ликером в блендере. Напиток разлить по стаканам. В каждый стакан положить пищевой лед.

Края стаканов украсить вымытыми ломтиками апельсина.

Коктейль «Мандариновый»

Ингредиенты

200 мл мандаринового сока, 100 мл водки, 100 мл тоника, сахар, пищевой лед.

Способ приготовления

Смешать в блендере мандариновый сок, тоник и водку. Разлить коктейль по стаканам, края которых предварительно украсить сахаром, положить в каждый стакан пищевой лед.

Коктейль «Игривый»

Ингредиенты

200 мл шампанского, 200 мл апельсинового сока, 100 мл минеральной воды, пищевой лед.

Способ приготовления

Шампанское смешать с минеральной водой и соком в блендере. Напиток разлить по стаканам. В каждый стакан положить пищевой лед.

Коктейль «Баварское пиво»

Ингредиенты

500 мл светлого пива, 100 г мороженого, 200 мл йогурта.

Способ приготовления

Пиво смешать с мороженым и йогуртом, взбить с помощью блендера, разлить по стаканам.

Коктейль с цитрусовыми и специями

Ингредиенты

500 мл красного вина, 2 мандарина, 1 апельсин, 1 лайм, 1 чайная ложка тертой лимонной цедры, 2 столовые ложки коньяка, $^{1}/_{2}$чайной ложки молотой корицы, $^{1}/_{2}$чайной ложки молотой гвоздики.

Способ приготовления

Мандарины, апельсин и лайм вымыть, очистить, разделить на дольки, смешать в блендере с вином, корицей, цедрой и гвоздикой. Разлить коктейль в бокалы и влить коньяк.

Коктейль «Южный порт»

Ингредиенты

1 яблоко, 1 апельсин, 2 персика, 400 мл персикового сока, 500 мл белого сухого вина.

Способ приготовления

Яблоко вымыть, очистить, удалить сердцевину, нарезать кубиками.

Персики вымыть, разделить на половинки, удалить косточки. Апельсин вымыть, очистить, разделить на дольки.

Смешать все в блендере с вином и соком.

Коктейль «Малина»

Ингредиенты

200 мл красного вина, 100 мл малинового сока, 2 столовые ложки рома, 1 бутон гвоздики, $^1/_2$чайной ложки корицы.

Способ приготовления

Вино и сок смешать, добавить гвоздику и корицу, довести до кипения, кипятить на слабом огне в течение 2 минут. Напиток процедить, остудить, взбить в блендере с ромом.

Коктейль «Мускатный аромат»

Ингредиенты

200 мл белого мускатного вина, 100 мл виноградного сока, 2 чайные ложки коньяка, 2 ломтика лимона, пищевой лед.

Способ приготовления

Вино смешать с соком и коньяком в блендере. Напиток разлить по стаканам. В каждый стакан положить пищевой лед. Края стаканов украсить вымытыми ломтиками лимона.

Коктейль «Пикантный»

Ингредиенты

100 г клубники, 4 чайные ложки клубничного сиропа, 200–300 мл шампанского.

Способ приготовления

Клубнику вымыть, положить на дно фужеров. Сироп смешать с шампанским в блендере, разлить в фужеры.

Коктейль «Танго»

Ингредиенты

200 мл сока манго, 4 чайные ложки чая матэ, 200 мл коньяка, 20 мл бананового сиропа, 4 ломтика лимона.

Способ приготовления

Чай залить 100 мл кипятка, настаивать в течение 10–15 минут, процедить, остудить. Чай смешать с соком, коньяком и сиропом в блендере. Напиток разлить по стаканам. Края стаканов украсить вымытыми ломтиками лимона.

Коктейль «Милая»

Ингредиенты

200 мл розового вина, 100 мл минеральной воды, 100 мл клубничного сока.

Способ приготовления

Клубничный сок заморозить в емкости для пищевого льда. Вино перемешать с минеральной водой в блендере, разлить по стаканам. В каждый стакан добавить кубики замороженного сока.

Коктейль «Южное зарево»

Ингредиенты

200 мл сладкого мускатного вина, 100 мл каберне, 100 мл виноградного сока, пищевой лед.

Способ приготовления

Мускатное вино, сок и каберне смешать в блендере, разлить по бокалам. В каждый бокал добавить пищевой лед.

Коктейль «Мужская солидарность»

Ингредиенты

1 л темного пива, 1 бутон гвоздики, 1 чайная ложка лимонной цедры.

Способ приготовления

Пиво довести до кипения, добавить гвоздику и цедру, кипятить в течение 3 минут. Напиток процедить, остудить и взбить в блендере, затем разлить по стаканам.

Коктейль «Танец»

Ингредиенты

200 мл белого полусладкого вина, 1 столовая ложка мартини, 1 столовая ложка апельсинового сока, 1 столовая ложка лимонного сиропа, 2 засахаренных ломтика лимона, пищевой лед.

Способ приготовления

Вино смешать с мартини и соком в блендере. Напиток разлить по стаканам.

В каждый стакан положить пищевой лед, добавить, не размешивая, сироп. Края стаканов украсить ломтиками лимона.

Коктейль «Огненный»

Ингредиенты

100 мл коньяка, 50 мл рома, 2 чайные ложки сахара, 2 ломтика лимона, пищевой лед.

Способ приготовления

Ром перемешать с сахаром, довести до кипения, влить коньяк. Напиток быстро остудить, взбить в блендере, разлить по стаканам. Края стаканов украсить вымытыми ломтиками лимона. В каждый стакан положить пищевой лед.

Коктейль «Матч»

Ингредиенты

200 мл бананового ликера, 100 мл бренди, 200 мл тоника, 2 столовые ложки лимонного сока, 2 столовые ложки минеральной воды, 4 ломтика апельсина, пищевой лед.

Способ приготовления

Ликер смешать с бренди, тоником, лимонным соком и минеральной водой в блендере. Напиток разлить по стаканам, положить в каждый пищевой лед. Края стаканов украсить вымытыми ломтиками апельсина.

Коктейль «Кофейный ром»

Ингредиенты

4 чайные ложки молотого кофе, 2 чайные ложки рома, 100 мл коньяка, 2 столовые ложки лимонного сока, 1 пакетик ванильного сахара, пищевой лед.

Способ приготовления

Кофе и ванильный сахар высыпать в турку, перемешать, залить 300 мл кипятка, довести до кипения, процедить и остудить.

Напиток смешать с коньяком, ромом и лимонным соком в блендере, разлить по бокалам. В каждый бокал положить пищевой лед.

Джин с тоником и лаймом во льду

Ингредиенты

200 мл джина, 200 мл тоника, 4 ломтика лайма, пищевой лед.

Способ приготовления

Джин смешать с тоником в блендере, разлить по стаканам. В каждый стакан положить вымытый ломтик лайма и пищевой лед.

Глинтвейн «Восток»

Ингредиенты

700 мл красного сухого вина, 100 г вишни, 100 г клюквы, 10 г жженого сахара, $^1/_4$чайной ложки молотой корицы, $^1/_4$чайной ложки молотой гвоздики, $^1/_4$чайной ложки апельсиновой цедры.

Способ приготовления

Вишню и клюкву вымыть. Вино довести до кипения, добавить жженый сахар, корицу, гвоздику, цедру, кипятить на слабом огне в течение 5–7 минут. Положить ягоды, кипятить 5 минут.

Напиток процедить, взбить в блендере и разлить по стаканам.

Земляничный крюшон

Ингредиенты

300 г земляники, 300 мл белого вина, 400 мл шампанского, 200 г сахара.

Способ приготовления

Землянику вымыть, засыпать сахаром, оставить на 30 минут. Влить белое вино, перемешать в блендере до полного растворения сахара. Напиток разлить по фужерам. В каждый влить шампанское.

Ромовый коблер со льдом

Ингредиенты

100 мл рома, 2 столовые ложки сахарного сиропа, 1 столовая ложка грейпфрутового сока, 2 чайные ложки лимонного сока, 200 мл минеральной воды, пищевой лед.

Способ приготовления

Бокалы наполовину заполнить пищевым льдом. Смешать в блендере ром, сахарный сироп, лимонный и грейпфрутовый сок, разлить по бокалам. Затем влить охлажденную минеральную воду.

Коктейль «Летний отдых»

Ингредиенты

200 мл белого полусладкого вина, 200 мл тоника, 1 столовая ложка лимонного сока, 4 ломтика консервированных ананасов, 1 пакетик кокосовой стружки, пищевой лед.

Способ приготовления

Ломтики ананасов мелко нарезать. Стаканы наполовину заполнить пищевым льдом. Смешать в блендере вино, тоник и лимонный сок, разлить по стаканам. В каждый положить кусочки ананасов и кокосовую стружку.

Томатный коктейль с пивом

Ингредиенты

200 мл томатного сока, 200 мл темного пива, 1/2 чайной ложки перца, 4 веточки петрушки, соль.

Способ приготовления

Веточки петрушки вымыть. Томатный сок смешать с пивом, перцем и солью в блендере. Напиток разлить по стаканам, украсить веточками петрушки.

Коктейль «Счастье на двоих»

Ингредиенты

100 мл шампанского, 30 мл мартини, 100 мл апельсинового сока, 100 мл виски, 1 столовая ложка кофейного ликера, 100 мл тоника, 1 ломтик лимона, 1 ломтик апельсина, пищевой лед.

Способ приготовления

Бокалы наполовину заполнить пищевым льдом. Шампанское смешать с мартини и соком в блендере, налить в бокал, края которого украсить вымытым ломтиком апельсина.

Виски смешать с ликером и тоником в блендере, налить в другой бокал, края которого украсить вымытым ломтиком лимона.

Пивной коктейль с яичным желтком и специями

Ингредиенты

300 мл светлого пива, 100 мл темного пива, 1 яичный желток, 2 столовые ложки сахара, 1/2 чайной ложки тертой лимонной цедры, 1/4 чайной ложки тертого имбиря.

Способ приготовления

Пиво довести до кипения, добавить цедру, имбирь. Кипятить на слабом огне в течение 5 минут, процедить, добавить взбитый яичный желток, сахар, перемешать в блендере и разлить по стаканам.

Пивной коктейль с лимоном и льдом

Ингредиенты

500 мл светлого пива, 2 столовые ложки лимонного сока, 1 лимон, пищевой лед.

Способ приготовления

Лимон вымыть и нарезать ломтиками. Пиво перемешать с лимонным соком в блендере, добавить ломтики лимона, оставить в прохладном месте на 20–25 минут. Напиток разлить по стаканам, в каждый добавить пищевой лед.

Апельсиновый смэш с мятой

Ингредиенты

200 мл апельсинового ликера, 4 листика мяты, 2 ломтика апельсина, пищевой лед.

Способ приготовления

Листики мяты вымыть, растереть, смешать с ликером в блендере. Разлить по стаканам, добавить пищевой лед. Края стаканов украсить вымытыми ломтиками апельсина.

Коктейль «Гранатовый кайф»

Ингредиенты

200 мл гранатового сока, 200 мл красного сухого вина, 2 столовые ложки лимонной водки, 4 ломтика апельсина, пищевой лед.

Способ приготовления

Гранатовый сок смешать с вином и водкой в блендере. Разлить по стаканам, в каждый добавить пищевой лед. Края стаканов украсить вымытыми ломтиками апельсина.

Пивной коктейль «Прибалтийский»

Ингредиенты

400 мл светлого пива, 100 г сметаны, 100 мл сливок, 2 яйца.

Способ приготовления

Пиво, сметану, сливки и яйца смешать и взбить с помощью блендера. Напиток разлить по стаканам.

Коктейль «Десертный кок»

Ингредиенты

100 мл мартини, 200 мл кока-колы, 2 столовые ложки лимонного сока, 2 ломтика грейпфрута, пищевой лед.

Способ приготовления

Стаканы наполовину заполнить пищевым льдом, положить вымытые ломтики грейпфрута, налить лимонный сок, тщательно растереть. Смешать мартини и кока-колу в блендере, разлить по стаканам.

Коньячный коктейль с лимоном и ананасовым соком

Ингредиенты

100 мл коньяка, 100 мл ананасового сока, 2 ломтика лимона, пищевой лед.

Способ приготовления

Бокалы наполовину заполнить пищевым льдом, положить вымытые ломтики лимона. Коньяк и сок перемешать в блендере, разлить по бокалам.

Коктейль «Шампанское с мятой»

Ингредиенты

200 мл шампанского, 2 чайные ложки лимонного сока, 100 мл мятного настоя, 2 веточки мяты, пищевой лед.

Способ приготовления

Веточки мяты вымыть. Стаканы наполовину наполнить пищевым льдом. Смешать в блендере шампанское, сок и мятный настой, разлить по стаканам. Края стаканов украсить веточками мяты.

Соусы в блендере

Майонез «Римский»

Ингредиенты

2 яичных желтка, 1 столовая ложка французской горчицы, сок 1/ 2лимона, 200 мл оливкового масла, 10 г зелени укропа, перец, соль.

Способ приготовления

Зелень укропа вымыть, просушить, мелко нарубить. Все ингредиенты поместить в кувшин блендера. Добавить соль и перец, взбить тщательно в блендере.

Майонез с уксусом и специями

Ингредиенты

1 яйцо, 1 чайная ложка соли, 1/ 2чайной ложки горчицы, 1 столовая ложка винного уксуса, 200 мл растительного масла, свежемолотый перец.

Способ приготовления

Смешать яйцо, соль, горчицу, перец, уксус и 1 чайную ложку масла в блендере. 1 раз в 30 секунд надо добавлять в смесь оставшееся масло по 1 чайной ложке.

После того как масса загустеет, нужно наливать масло тоненькой струйкой один раз в 30 секунд.

Домашний майонез с чесноком

Ингредиенты

1 яйцо, 1 чайная ложка сахара, 1/ 2чайной ложки горчицы, 1

столовая ложка винного уксуса, 200 мл растительного масла, 1 зубчик чеснока, свежемолотый перец, 1 чайная ложка соли.

Способ приготовления

Чеснок очистить, вымыть, измельчить. Яйцо очистить, вымыть и нарубить. Смешать яйцо, соль, горчицу, перец, уксус, чеснок и чайную ложку растительного масла в блендере. 1 раз в 30 секунд надо добавлять в смесь растительное масло по 1 чайной ложке. После того как масса загустеет, нужно наливать масло тоненькой струйкой 1 раз в 30 секунд.

Майонез «Царский»

Ингредиенты

2 яичных желтка, 1 столовая ложка французской горчицы, сок $^{1}/_{2}$лимона, 200 мл оливкового масла, 20 г филе анчоусов, перец, соль.

Способ приготовления

Все ингредиенты поместить в кувшин блендера. Добавить соль и перец, взбить тщательно в блендере в течение 2 минут.

Домашний майонез с травами

Ингредиенты

90 мл растительного масла, 1 яйцо, $^{1}/_{2}$чайной ложки сахара, 1 столовая ложка лимонного сока, $^{1}/_{2}$чайной ложки горчицы, $^{1}/_{3}$чайной ложки соли, базилик, шпинат, 1 зубчик чеснока, 1 пучок зеленого лука, 1 пучок зелени петрушки и укропа.

Способ приготовления

Чеснок очистить, вымыть, истолочь. Зелень базилика, шпината, лука, петрушки и укропа вымыть, просушить, мелко нарубить. В стакан блендера положить чеснок, зелень, горчицу,

яйцо, соль, сахар. Взбить в блендере до однородного состояния. Взбивая массу не прекращая, надо вливать тонкой струйкой растительное масло до тех пор, пока майонез не станет однородным. После добавить лимонный сок и еще раз взбить массу. Приготовленный майонез нужно поставить в холодильник.

Томатно-ягодный соус

Ингредиенты

100 г черной смородины, 2 помидора, 1 зубчик чеснока, 0,5 чайной ложки красного молотого перца, соль.

Способ приготовления

Помидоры вымыть, протереть на терке. Чеснок очистить, вымыть, истолочь. Смородину вымыть, протереть на терке, смешать с томатным пюре, чесноком, солью и молотым перцем в блендере до получения пышной однородной массы.

Соус томатный с зеленью

Ингредиенты

3–4 помидора, 3 столовые ложки оливкового масла, 1 чайная ложка 3 %-ного уксуса, 1 пучок зелени укропа, красный молотый перец, соль.

Способ приготовления

Помидоры вымыть, натереть на терке. Зелень укропа вымыть, просушить и мелко нарубить.

Смешать томат, зелень, масло, уксус, перец и соль в блендере до получения пышной однородной массы.

Соус томатный с майонезом и зеленью

Ингредиенты

200 г майонеза, 2 чайные ложки 3 %-ного уксуса, 1 чайная ложка томатной пасты, 1 пучок зеленого лука, 1 пучок зелени укропа, 1/ 2чайной ложки сахарной пудры, соль.

Способ приготовления

Зеленый лук и зелень укропа вымыть, просушить, мелко нарубить. Для приготовления соуса в майонез добавить уксус, сахарную пудру, соль, томатную пасту, зелень укропа и зеленый лук.

Взбить в блендере до получения однородной массы.

Соус с помидорами, кукурузным маслом и чесноком

Ингредиенты

4 помидора, 50 мл кукурузного масла, 2 зубчика чеснока, 1 пучок зелени петрушки, 1/ 2чайной ложки майорана, перец, соль.

Способ приготовления

Помидоры вымыть, натереть на терке. Зелень петрушки вымыть, просушить, мелко нарубить.

Чеснок очистить, вымыть, истолочь. Для приготовления соуса приготовленный томат смешать в блендере с петрушкой, добавить кукурузное масло с чесноком, майораном, перцем и солью.

Все тщательно взбить до получения однородной массы.

Соус с маслом, горчицей и тмином

Ингредиенты

3 столовые ложки нерафинированного подсолнечного масла, 2 чайные ложки горчицы, 1/ 4чайной ложки тмина, перец, соль.

Способ приготовления

Для приготовления соуса подсолнечное масло смешать с

горчицей, тмином, перцем и солью в блендере.

Соус с маринованными огурцами

Ингредиенты

2 маринованных огурца, 1 пучок зелени укропа, 150 мл растительного масла, 25 г майонеза, 1/ 4чайной ложки тмина, кайенский перец.

Способ приготовления

Маринованные огурцы крупно нарезать. Зелень укропа вымыть, просушить, нарубить. Для приготовления соуса масло смешать с огурцами, майонезом, кайенским перцем, зеленью укропа и тмином в блендере.

Соус с зеленью и чесноком

Ингредиенты

1 яйцо, 1 пучок зелени укропа, 2 столовые ложки растительного масла, 1 чайная ложка тертого чеснока, перец, соль.

Способ приготовления

Зелень укропа вымыть, просушить, нарубить. Для приготовления соуса масло перемешать в блендере с яйцом, чесноком, зеленью укропа, перцем и солью. Взбивать все тщательно до получения однородной массы.

Соус сметанный со специями

Ингредиенты

1 столовая ложка тертого хрена, 50 г сметаны, 50 г майонеза, 1 столовая ложка сладкого кетчупа, 1 пучок зеленого лука, 2 чайные ложки 3 %-ного уксуса, 1/ 4чайной ложки сахара, 1/

4чайной ложки красного молотого перца.

Способ приготовления

Зеленый лук вымыть, просушить, измельчить. Для приготовления соуса сметану взбить в блендере с майонезом, кетчупом, хреном, уксусом, сахаром, зеленым луком и перцем. Взбивать до получения однородной массы.

Соус с орехами и помидорами

Ингредиенты

2 помидора, 100 мл растительного масла, 2 чайные ложки 3 %-ного уксуса, 20 г толченых орехов кешью, 1/ 4чайной ложки сахара, красный молотый перец, соль.

Способ приготовления

Помидоры вымыть, натереть на терке, удалив кожицу.

Для приготовления соуса томатную массу смешать в блендере с растительным маслом, орехами, солью, сахаром, уксусом и молотым перцем.

Соус из майонеза и маринованных стрелок чеснока

Ингредиенты

50 г маринованных стрелок чеснока, 70 г майонеза, 1 столовая ложка измельченной зелени укропа, красный молотый перец.

Способ приготовления

Маринованные стрелки чеснока измельчить.

Для приготовления соуса майонез смешать в блендере с перцем, стрелками чеснока и зеленью укропа.

Взбивать до образования однородной массы.

Соус из майонеза, оливок с зеленью петрушки

Ингредиенты

100 г оливок без косточек, 1 столовая ложка лимонного сока, 3 столовые ложки майонеза, 1 столовая ложка измельченной зелени петрушки, 1 чайная ложка тертого чеснока.

Способ приготовления

Для приготовления соуса смешать в блендере майонез, лимонный сок, зелень петрушки, оливки и чеснок.

Взбивать до получения однородной массы.

Соус из уксуса, масла с соевой добавкой

Ингредиенты

2 столовые ложки 3 %-ного уксуса, $^1/_2$чайной ложки сахара, 2 столовые ложки соевого соуса, 1 столовая ложка растительного масла.

Способ приготовления

Для приготовления соуса смешать соевый соус с уксусом, растительным маслом и сахаром в блендере до получения однородной массы.

Соус из соленых помидоров и яблок

Ингредиенты

3 соленых желтых помидора, 3 столовые ложки растительного масла, 1 чайная ложка лимонного сока, 1 чайная ложка 3 %-ного уксуса, $^1/_2$чайной ложки сахара.

Способ приготовления

Для приготовления соуса соленые помидоры очистить от кожицы, смешать в блендере с растительным маслом, лимонным соком, уксусом и сахаром. Взбивать до получения однородной массы.

Блюда, приготовленные с помощью миксера

Миксер – техническое устройство, предназначенное для механического перемешивания различных продуктов, создания из разных по составу ингредиентов однородной массы. С помощью миксера очень удобно замешивать жидкое тесто, взбивать яйца, сливки, делать напитки, коктейли, муссы, омлеты, пюре, соусы и т. п. В отличие от блендера, который оснащен лопастными ножами для измельчения продуктов, миксер снабжен венчиком-взбивателем. Некоторые модели ручных миксеров дополнительно снабжены насадкой-блендером, а также крюками для замеса густого теста, иногда к ним идут в дополнение насадки для нарезки и шинковки овощей и фруктов. Есть и такие миксеры, которые оснащены кофемолкой и т. д. С помощью этого кухонного прибора можно приготовить множество вкусных блюд, сэкономив и свои силы, и время. С его помощью можно сделать коктейль, приготовить бисквит, быстро замесить густое тесто для сырников, оладьев, блинов, домашней лапши или пельменей.

Супы-пюре для миксера

Суп-пюре по-восточному

Ингредиенты

Тушка цыпленка, 400 г помидоров, 100 г репчатого лука, 20 головок спаржи, 3 столовые ложки сливочного масла, 2 столовые ложки лимонного сока, 2 яйца, 1 корень петрушки, 1 столовая ложка муки, 1 столовая ложка измельченной зелени шпината, 150 мл сливок, соль.

Способ приготовления

Предварительно подготовленную тушку цыпленка поместить в кастрюлю с холодной водой, варить 25 минут. После чего бульон процедить, а мясо, отделив от костей, измельчить в миксере.

Фарш поместить в бульон, добавить очищенные, вымытые, нашинкованные и обжаренные в сливочном масле лук и корень петрушки, предварительно промытую и отваренную спаржу, вымытый и измельченный шпинат, вымытые, очищенные от кожуры и нарезанные дольками помидоры. Суп посолить и варить 5 минут.

Для приготовления белого соуса надо смешать в миксере 1 столовую ложку сливочного масла с лимонным соком и мукой. Соус добавить в суп и варить 2 минуты.

В конце заправить суп-пюре взбитыми в миксере яйцами и сливками. Подать к столу в горячем виде.

Суп-пюре с гренками под рыбным соусом

Ингредиенты

2 л рыбного бульона, 500 г филе рыбы, 150–200 г белого хлеба, 4 столовые ложки оливкового масла, 4 клубня картофеля, 2 столовые ложки томатной пасты, 2 лавровых листа, 1 долька чеснока, 1 луковица, 1 морковь, 1 столовая ложка муки, 1 пучок зелени петрушки, $^1/_4$чайной ложки молотого шафрана, $^1/_4$чайной

ложки перца, соль.

Способ приготовления

Картофель, морковь и чеснок очистить, вымыть. Зелень петрушки вымыть. Очищенный, вымытый и нашинкованный лук положить в кастрюлю, обжарить в 3 столовых ложках оливкового масла до золотистого цвета, добавить томатную пасту, рубленую зелень петрушки, толченый чеснок. Влить немного воды и тушить 5 минут. Залить смесь кипящим рыбным бульоном, положить нарезанный брусочками картофель, тертую морковь и варить в течение 5–7 минут, добавить нарезанное порционными кусочками промытое филе рыбы, шафран, перец, лавровый лист и соль. Варить 15 минут на слабом огне, процедить суп, овощи и рыбу (несколько кусочков рыбы и картофеля и немного бульона оставить для соуса) взбить в миксере, бульон процедить. Пюре положить в бульон и довести до кипения.

Для приготовления соуса надо смешать муку с оставшимся оливковым маслом, положить в сковороду. Помешивая, пассеровать до золотистого цвета. Вынутые из супа кусочки рыбы и картофеля измельчить в миксере, смешать с мукой, развести 4–5 столовыми ложками горячего бульона.

Хлеб нарезать тонкими ломтиками и обжарить в духовке или тостере. Залить гренки рыбным соусом.

Суп разлить по тарелкам, отдельно подать гренки под соусом.

Суп-крем из овощей с лососем и миндалем

Ингредиенты

1 клубень картофеля, 1 луковица, 500 г брокколи, 2 столовые ложки оливкового масла, 100 г миндаля, 100–150 г лосося, 100 мл сливок, перец, соль.

Способ приготовления

Лук очистить, вымыть и мелко нарезать. В кастрюлю налить масло, добавить нарезанный лук и обжарить до полуготовности. Картофель очистить, вымыть и нарезать кубиками, положить к луку. Все перемешать и залить горячей водой. Вода должна чуть прикрывать картофель. Варить около 15 минут.

В это время брокколи разделить на соцветия, добавить к картофелю и залить водой. Воды должно быть совсем немного, чтобы она не прикрывала брокколи. Если воды будет слишком много, суп получится чересчур водянистым.

Варить овощи до готовности, постоянно помешивая и не доливая воды. Когда овощи будут готовы, сделать из них пюре в миксере. Посолить и поперчить пюре, добавить сливки.

Лосось отварить отдельно. Смешать его с овощами и миндалем и измельчить в миксере. Все тщательно взбить. Подавать к столу в горячем виде, подогрев суп-крем в микроволновой печи.

Суп-пюре из фасоли с овощами и морской солью

Ингредиенты

175 г фасоли, 1 луковица, 120 г помидоров, 100 г пшеничного хлеба, 100 г болгарского перца, 100 г моркови, $^{1}/_{2}$чайной ложки молотого перца чили, 20 мл растительного масла, 20 г зелени петрушки, 100 г зелени сельдерея, 1 чайная ложка морской соли.

Способ приготовления

Залить фасоль холодной водой, замочить на несколько часов. Затем слить воду, выложить фасоль в кастрюлю, добавить 1,5–2 л воды и довести до кипения на сильном огне, уменьшить огонь и варить 1,5–2 часа, пока фасоль не станет мягкой.

Болгарский перец вымыть, удалить плодоножки и семена и нарезать кубиками. Сельдерей вымыть и нарезать небольшими ломтиками, нарезать вымытую и очищенную морковь соломкой. Выложить овощи в кастрюлю с фасолью, добавить морскую соль, молотый перец чили, готовить 20 минут.

Нарезать очищенный и вымытый лук, обжарить его на сковороде в масле до золотистого цвета. Выложить лук, половину вареных овощей и фасоли в миксер. Перемешать до получения консистенции пюре, положить обратно в суп, проварить.

Очистить от кожицы вымытые помидоры и мелко нарезать, добавить в суп, проварить. Добавить вымытую и измельченную зелень петрушки. Из хлеба приготовить гренки. Подавать суп к столу в горячем виде с поджаренными гренками.

Суп-пюре с клецками

Ингредиенты

250 г муки, 120 г манной крупы, 100 мл оливкового масла, 50 г жира, 4 столовые ложки томатной пасты, 3 дольки чеснока, 1 столовая ложка молотого тмина, 1 чайная ложка аджики, 1 чайная ложка дрожжей, 1/2 пучка зелени петрушки, 1/2 чайной ложки измельченной сухой мяты, соль.

Способ приготовления

Для приготовления клецек добавить в манную крупу 2 столовые ложки масла, соль, влить немного воды и замесить тесто. Сформовать из теста маленькие шарики и обжарить их в разогретом масле. Чеснок очистить, вымыть.

Томатную пасту развести 2 стаканами воды, вылить в кастрюлю, добавить жир, аджику, толченый чеснок, тмин, мяту и соль и тушить на среднем огне в течение 5–7 минут.

Для приготовления опары дрожжи развести в 1/2 стакана теплой воды, добавить половину нормы муки, Замесить тесто, используя миксер, накрыть салфеткой и оставить на 30–40 минут.

Из оставшейся муки и теплой воды замесить тесто, используя миксер, влить в него опару, накрыть салфеткой и оставить на 2 часа.

Затем развести тесто 1 л теплой воды, тщательно размешать, влить в приготовленный томатный соус и поставить на огонь. Помешивая, довести до кипения и варить до тех пор, пока жидкость не приобретет консистенцию супа-пюре. Влить немного воды и варить суп в течение 15–20 минут.

Затем положить в суп готовые клецки и подать к столу, посыпав измельченной зеленью петрушки.

Омлеты для миксера

Омлет с маринованной зеленью и майонезом

Ингредиенты

4 яйца, 50 мл молока, 20 г муки, 50 г измельченной маринованной зелени петрушки и укропа, 20 мл растительного масла, 20 г майонеза, перец, соль.

Способ приготовления

Яйца взбить с молоком, мукой, зеленью, солью и перцем в миксере.

Вылить смесь на сковороду с разогретым растительным маслом, жарить до полной готовности.

Переложить омлет на блюдо и смазать майонезом.

Омлет с консервированной стручковой фасолью, зеленью и салями

Ингредиенты

4 яйца, 50 мл молока, 20 г муки, 100 г консервированной стручковой фасоли, 100 г салями, 10 г зелени укропа, 20 мл растительного масла, перец, соль.

Способ приготовления

Зелень укропа вымыть, просушить, мелко нарубить. Яйца взбить с молоком, мукой, зеленью, солью и перцем в миксере.

Нарезанную салями и фасоль выложить на сковороду с разогретым растительным маслом, обжарить, залить яичной смесью, жарить до готовности.

Готовый омлет посыпать измельченной зеленью укропа.

Омлет с рыбными консервами

Ингредиенты

4 яйца, 100 г рыбных консервов в собственном соку, 50 мл сливок, 20 г муки, 20 г майонеза, 20 мл растительного масла, 1 луковица, перец, соль.

Способ приготовления

Яйца взбить со сливками, мукой, майонезом, перцем и солью в миксере. Рыбные консервы размять вилкой и взбить вместе с яичной смесью.

Лук очистить, вымыть, нарезать мелко, обжарить в растительном масле. Залить яичной смесью, жарить до готовности. Когда омлет обжарится с одной стороны, перевернуть и обжарить с другой стороны.

Омлет с замороженными черри и майонезом

Ингредиенты

4 яйца, 5–7 замороженных черри, 50 мл сливок, 20 г муки, 20 г майонеза, 20 мл растительного масла, перец, соль.

Способ приготовления

Яйца взбить со сливками, мукой, майонезом, перцем и солью в миксере.

Черри выложить на сковороду с разогретым растительным маслом, залить яичной смесью, жарить до готовности.

Омлет с помидорами и сладким перцем

Ингредиенты

4 яйца, 1 помидор, $^1/_2$болгарского перца, 50 мл сливок, 20 г муки, 20 г майонеза, 20 мл растительного масла, перец, соль.

Способ приготовления

Яйца взбить со сливками, мукой, майонезом, перцем и солью в миксере. Помидор и болгарский перец вымыть.

Помидор очистить от кожицы, у перца удалить плодоножку и семена, крупно нарезать, положить на сковороду с разогретым растительным маслом, залить яичной смесью, жарить до готовности.

Омлет с морковью и зеленым горошком

Ингредиенты

4 яйца, 1 вареная морковь, 100 г консервированного зеленого горошка, 50 мл сливок, 20 г муки, 20 г майонеза, 20 мл растительного масла, перец, соль.

Способ приготовления

Морковь очистить, вымыть и крупно нарезать. Яйца взбить со сливками, мукой, майонезом, перцем и солью в миксере. Добавить морковь, снова взбить. На сковороде разогреть масло и влить яичную смесь, жарить до готовности. Перед подачей к столу переложить омлет на тарелку и гарнировать зеленым горошком.

Омлет с шампиньонами и зеленью

Ингредиенты

4 яйца, 50 мл сливок, 150 г шампиньонов, 20 г тертого пармезана, 1 пучок зелени петрушки и базилика, 40 мл оливкового масла, перец, соль.

Способ приготовления

Шампиньоны промыть, нарезать ломтиками, жарить на сковороде в 20 мл оливкового масла 10 минут, посолить и поперчить. Зелень вымыть, нарубить (несколько веточек отложить для украшения).

Яйца взбить со сливками, зеленью и солью, приготовить омлет на оставшемся масле, выложить его на тарелку. Положить

сверху грибы, посыпать пармезаном и украсить зеленью.

Омлет с курицей и оливками

Ингредиенты

4 яйца, 100 г вареного мяса курицы, 70 г оливок без косточек, 50 мл сливок, 20 г муки, 20 г майонеза, 20 мл растительного масла, 2–3 листика петрушки, перец, соль.

Способ приготовления

Листья петрушки вымыть, просушить. Мясо курицы крупно нарезать. Оливки нарезать, каждую – на 4 части. Яйца взбить со сливками, мукой, майонезом, перцем и солью в миксере. Добавить курицу и оливки, снова взбить. На сковороде разогреть масло и влить яичную смесь, жарить до готовности. Перед подачей к столу переложить омлет на тарелку и оформить листиками петрушки.

Омлетный рулет с рыбными консервами и зеленью

Ингредиенты

4 яйца, 150 г майонеза, 100 мл молока, 1/ 4чайной ложки соли, 2 г сахара, 1 столовая ложка муки, 200 г рыбных консервов (лосось, горбуша или тунец в собственном соку), 1 большой помидор, 200 г сливочного или творожного сыра, 150 г рыбного паштета, 10 г мелко нарезанной зелени укропа и петрушки, 100 г оливок или маслин, 50 мл растительного масла для смазывания сковороды, 100 г сливочного масла для смазывания омлетов.

Способ приготовления

Разбить яйца в пластмассовую или стеклянную емкость, всыпать соль, сахар, муку, влить майонез и молоко. В течение 3 минут взбивать смесь миксером, сначала на низкой скорости, потом постепенно переходя на максимальную. Должно получиться тесто однородной консистенции.

Разогреть сковороду (она должна иметь диаметр 24–26 см),

смазать ее маслом и вылить на нее половник теста. Обжарить омлет с двух сторон до готовности. Жарить следует на среднем огне. Первую сторону надо жарить довольно долго, около 2 минут, чтобы омлет полностью схватился, перевернуть омлет и поджарить с другой стороны до образования золотистого цвета примерно 40 секунд. Чтобы омлет не порвался и легче переворачивался, нужно сначала лопаткой осторожно отделить края. Если лопатка маленькая, то можно использовать 2 лопатки одновременно. Готовый омлет снять со сковороды и положить на тарелку, смазать маслом и накрыть полотенцем или салфеткой, чтобы он не высох и остался мягким. Таким образом надо нажарить из теста 4–5 тонких омлетов.

Перевернуть стопку готовых омлетов, чтобы нижний, пропаренный и немного остывший оказался сверху. Намазать одну половину омлета сливочным или творожным сыром.

Помидор вымыть и нарезать кусочками. Выложить рыбные консервы линией на середину намазанного омлета, прямо на сыр. Рядом с каждой рыбой положить по кусочку помидора. Надо стараться оставлять промежутки между кусочками помидора, чтобы потом было легче разрезать рулет на кусочки.

Вторую свободную половину омлета намазать рыбным паштетом. Вдоль средней линии по границе между сыром и паштетом, вдоль тушек консервированной рыбы положить кусочки помидора.

Аккуратно свернуть омлет рулетом, не слишком туго, чтобы он не порвался. Верхнюю часть рулета смазать тонким слоем сливочного сыра, посыпать нарезанной зеленью, немного прижать ее ножом. Чтобы рулет не распадался, воткнуть 5–6 зубочисток или декоративных специальных пластмассовых или деревянных шпажек. Зубочистки необходимо втыкать так, чтобы были захвачены кусочки рыбы и помидора, тогда рулет будет удобно разрезать на кусочки и он не развалится. На каждую зубочистку сверху насадить по оливке или маслине для украшения. Таким же образом сделать остальные рулеты из омлетов.

Готовые рулеты следует очень аккуратно разрезать между шпажками на кусочки шириной 3–4 см и выложить их на блюдо. Блюдо можно дополнительно украсить вымытыми веточками петрушки и укропа, кружками свежих огурцов или помидоров, листьями зеленого салата.

Творожники, пицца, домашние пельмени и лапша

Творожники домашние с повидлом

Ингредиенты

200 г домашнего творога, 1 столовая ложка сметаны, 1 столовая ложка сахара, 1 яйцо, 1 столовая ложка с горкой муки для теста, 1 столовая ложка муки для обваливания, 4 столовые ложки растительного масла, 150 г сметаны для поливки, 150 г повидла, ваниль, соль.

Способ приготовления

Творог взбить миксером, добавить соль, сахар, сметану, ваниль. Яйцо нужно взбить миксером до пены отдельно, потом вливать его в тесто. Добавить муку, снова тщательно взбить. Тесто должно получиться немного жидковатым.

Для жарки творожников надо набирать по 1 столовой ложке теста, обваливать в муке, рассыпанной по тарелке, формируя лепешку. Надо аккуратно подхватить лепешку и сформировать хрупкий шарик, слегка сплющенный. Сделать несколько таких шариков. Выложить их на хорошо прогретое масло в сковороду. Жарить творожники надо на среднем огне, чтобы они не подгорели. Переворачивать их надо быстро, чтобы не испортить их форму. Готовые творожники переложить на подогретое блюдо, полить сметаной и повидлом, подать к столу.

Пицца с сыром и грибами на дрожжевом тесте

Ингредиенты

400 г муки, 20 г дрожжей, 200 г шампиньонов, 100 г сыра, 1 луковица, 1 столовая ложка майонеза, 4 столовые ложки растительного масла, 10 г сливочного масла, перец, соль.

Способ приготовления

Развести дрожжи в 200 мл теплой воды, накрыть и оставить на 15 минут. Муку просеять, смешать с растительным маслом (использовать 3 столовые ложки), солью и дрожжами и месить до тех пор, пока тесто не начнет пузыриться. Для замешивания использовать ручной миксер. Накрыть тесто полотняной салфеткой и дать ему подойти.

Грибы промыть, мелко нарезать. Лук очистить, вымыть, нарубить. Сыр натереть на крупной терке. Грибы и лук выложить на сковороду с разогретым растительным маслом, посолить, поперчить, жарить на среднем огне до полуготовности, остудить.

Тесто раскатать в круглую лепешку, смазать майонезом, выложить грибы и лук, посыпать сыром. Изделие выложить в смазанную сливочным маслом форму. Выпекать в разогретой до 180 ˚С духовке 15 минут.

Пицца из дрожжевого теста с ветчиной, перцем и помидорами

Ингредиенты

200 г муки, 100 мл молока, 15 г дрожжей, 2 столовые ложки растительного масла, 200 г ветчины, 2 стручка болгарского перца, 200 г сыра, 1 яйцо, 1 помидор, 1 пучок зеленого лука, 20 г сливочного масла, соль.

Способ приготовления

Дрожжи растворить в теплом молоке, добавить муку, растительное масло. Замесить тесто, используя миксер, оставить его в теплом месте.

Сыр натереть на мелкой терке. Болгарский перец вымыть, удалить плодоножки и семена, нарезать небольшими кусочками. Помидор вымыть и нарезать тонкими дольками. Ветчину нарезать небольшими ломтиками. Зеленый лук вымыть и нарубить. Яйцо взбить с сыром.

Тесто выложить в смазанную сливочным маслом форму для запекания. На поверхности изделия равномерно распределить болгарский перец, ветчину и помидор. Полить яично-сырной смесью, посыпать зеленым луком, посолить. Выпекать в разогретой до 180 ˚С духовке 20–25 минут.

Пицца с дрожжевым тестом с айраном

Ингредиенты

200 г муки, 200 мл айрана, 15 г дрожжей, 2 столовые ложки оливкового масла, 2 сосиски, 100 г салями, 100 г вареной колбасы, 100 г ветчины, 1 стручок болгарского перца, 200 г сыра, 1 помидор, 1 пучок зелени базилика, 20 г сливочного масла, 100 г майонеза, соль.

Способ приготовления

Дрожжи растворить в айране, добавить муку, оливковое масло. Замесить тесто, используя миксер, оставить его в теплом месте.

Сыр натереть на крупной терке. Болгарский перец вымыть, удалить плодоножку и семена, нарезать кусочками. Помидор вымыть и нарезать тонкими кружочками. Сосиски, вареную колбасу, салями и ветчину мелко нарезать. Зелень базилика вымыть и нарубить.

Тесто выложить в смазанную сливочным маслом форму. На поверхности изделия равномерно распределить болгарский перец, колбасные изделия и помидоры, смазать майонезом, посыпать сыром и зеленью базилика, посолить. Выпекать в разогретой до 180 °С духовке 20 минут.

Пицца с дрожжевым тестом с сосисками

Ингредиенты

200 г муки, 100 мл кефира, 15 г дрожжей, 2 столовые ложки растительного масла, 200 г сосисок, 2 стручка болгарского перца, 200 г сыра, 1 яйцо, 1 помидор, 1 пучок зелени укропа, 20 г сливочного масла, соль.

Способ приготовления

Дрожжи растворить в теплом кефире, добавить муку, растительное масло. Замесить тесто, используя миксер, оставить его в теплом месте.

Сыр натереть на мелкой терке. Болгарский перец вымыть, удалить плодоножки и семена, нарезать полосками. Помидор вымыть и нарезать тонкими дольками. Сосиски нарезать

кружочками.

Зелень укропа вымыть и нарубить. Яйцо взбить с сыром.

Тесто выложить в смазанную сливочным маслом форму для запекания. На поверхности изделия равномерно распределить болгарский перец, сосиски и помидор. Полить яично-сырной смесью, посыпать зеленью укропа, посолить.

Выпекать в разогретой до 180 ˚С духовке 20 минут.

Пельмени со свининой и говядиной с топленым маслом

Ингредиенты

Для теста: 700 г муки, 1 яйцо, соль.

Для начинки: 350 г мякоти свинины, 200 г мякоти говядины, 100 г репчатого лука, 1 яйцо, 3 г перца, соль.

Для подачи: 100 мл растопленного сливочного масла, 50 г измельченной зелени укропа и петрушки.

Способ приготовления

Для приготовления теста муку смешать с яйцом, влить 120 мл воды, посолить и вымесить тесто с помощью миксера.

Раскатать его в тонкий пласт, вырезать рюмкой кружочки.

Для приготовления фарша говядину и свинину промыть, пропустить вместе с очищенным, вымытым репчатым луком через мясорубку, добавить яйцо, соль и перец, хорошо перемешать, используя миксер. Подготовленный фарш выложить на каждый кружочек из теста небольшими порциями и слегка придавить. Края теста защипить, сформовать пельмени. Отварить их в кипящей подсоленной воде в течение 10 минут. Готовые пельмени переложить шумовкой на блюдо, залить растопленным маслом и посыпать зеленью укропа и петрушки.

Пельмени с мясом, сыром, сметаной и зеленью

Ингредиенты

Для теста: 700 г пшеничной муки, 1 яйцо, $^1/_2$яйца для смазывания краев, 100 г муки для посыпки пельменей, соль.

Для начинки: 300 г мякоти свинины, 250 г мякоти говядины,

100 г репчатого лука, 1 яйцо, перец, соль.

Для подачи: 50 г сливочного масла, 150 г сметаны, 100 г тертого сыра, 30 г зелени укропа и петрушки, 15 мл столового уксуса.

Способ приготовления

Для приготовления теста в муку влить яйцо, 120 мл воды, посолить и вымесить тесто, используя миксер. Раскатать пресное тесто в длинный прямоугольный пласт толщиной не более 2 мм и шириной 5–6 см. Длинный край пласта смазать яйцом.

Приготовить начинку.

Свинину и говядину промыть, пропустить вместе с очищенным, вымытым луком через мясорубку, добавить яйцо, посолить и поперчить, хорошо перемешать, используя ручной миксер. Готовый фарш выложить вдоль пласта из теста в 1 ряд в виде небольших шариков на расстоянии 3–4 см друг от друга. Слегка придавить шарики из фарша. Свободным краем пласта накрыть фарш. Разрезать пласт с начинкой на квадратные пельмени, края плотно защипить. Готовые пельмени выложить на деревянные лотки, посыпанные мукой, и дать немного подсохнуть.

Отварить пельмени в подсоленной кипящей воде. Когда они всплывут на поверхность, варить их 5–7 минут, вынуть шумовкой и сложить в глубокое блюдо. Полить горячие пельмени растопленным сливочным маслом, посыпать вымытой и измельченной зеленью укропа и петрушки. Подать пельмени к столу горячими, отдельно подать сметану, взбитую с уксусом и тертым сыром.

Жареные пельмени со свининой и капустой

Ингредиенты

Для теста: 500 г муки, соль.

Для начинки: 400 г нежирной мякоти свинины, 400 г листьев молодой белокочанной капусты, 100 г репчатого лука, 30 г лукапорея, 5 мл соевого соуса, 10 г кунжутных семян, 2 г глутамината натрия, соль.

Для фритюра: 1,5 л растительного масла.

Для подачи: 100 г зеленого лука, 200 мл соевого острого соуса, 100 мл виноградного уксуса.

Способ приготовления

Приготовить тесто. Просеять муку, высыпать в глубокую миску горкой только половину муки, сделать в середине углубление, влить воду и замесить тесто до консистенции густой сметаны, используя миксер. Добавить оставшуюся муку, соль и замесить рыхлое тесто, накрыть его чистым полотенцем и оставить на 30 минут в тепле.

Готовое тесто скатать в колбаску диаметром 5–6 см, нарезать небольшими кусочками. Из них руками сделать круглые лепешки диаметром 8 см.

Приготовить фарш. Свинину промыть, обсушить и мелко нарубить. Листья белокочанной капусты вымыть, репчатый лук и лук-порей очистить, вымыть и мелко нарезать. Нарубить лук на доске, посолить и растереть вместе с мясом в однородную массу. Кунжутные семена растолочь в ступке, положить в фарш, добавить соевый соус и глутаминат натрия. Все тщательно перемешать, используя ручной миксер, оставить на 15 минут при комнатной температуре.

Положить на лепешки из теста по 5–6 г начинки, свернуть полумесяцем и защипить края. Подготовленные пельмени сложить на посыпанную мукой доску. Когда они слегка подсохнут, поднимать по 10 штук и, переложив на металлическую сетку фритюрницы, обжаривать в масле в течение 2–2,5 минут, можно в 2 приема. Когда пельмени будут готовы, переложить их на блюдо, полить смесью соевого соуса и виноградного уксуса, посыпать тонкими колечками зеленого лука, предварительно вымытого.

Пельмени с рыбой и сыром

Ингредиенты

Для теста: 700 г пшеничной муки, 1 яйцо, $^1/_2$яйца для смазывания краев, 100 г муки для посыпки пельменей, соль.

Для начинки: 600 г филе морского окуня, 100 г репчатого лука, 1 яйцо, перец, соль.

Для подачи: 150 г сметаны, 100 г тертого сыра, 30 г зелени укропа и петрушки.

Способ приготовления

Приготовить тесто. В муку влить яйцо, 120 мл воды, добавить соль и вымесить тесто, используя миксер. Раскатать пресное тесто в длинный прямоугольный пласт толщиной не более 2 мм и шириной 5–6 см. Длинный край пласта смазать яйцом.

Приготовить начинку. Промытое филе морского окуня пропустить вместе с очищенным, вымытым репчатым луком через мясорубку, добавить яйцо, посолить и поперчить, хорошо перемешать, используя миксер. Готовый фарш выложить вдоль пласта из теста в 1 ряд в виде небольших шариков на расстоянии 3–4 см друг от друга. Слегка придавить шарики из фарша пальцем. Свободным краем пласта накрыть фарш. Разделать пласт с начинкой на пельмени с помощью рюмки или формочки, края плотно защипить. Из обрезков можно сделать еще 1 партию пельменей. Готовые пельмени положить на деревянные лотки, посыпанные мукой, и дать немного подсохнуть.

Варить пельмени в подсоленной кипящей воде. Когда они всплывут на поверхность, поварить их 5–7 минут, вынуть шумовкой и сложить в глубокое блюдо. Полить горячие пельмени сметаной, посыпать тертым сыром и украсить вымытыми веточками укропа и петрушки. Подать пельмени к столу горячими.

Пельмени с мясом, чесноком и морковью

Ингредиенты

Для теста: 500 г муки, соль.

Для начинки: 250 г говяжьего фарша, 250 г моркови, 2 г тертого чеснока, красный молотый перец, соль.

Для подачи: 200 г сливочного масла, 100 г зелени укропа и петрушки.

Способ приготовления

Морковь очистить, вымыть, обсушить, натереть на мелкой терке, выжать сок и использовать его для приготовления теста. Говяжий фарш смешать с отжимками моркови, добавить чеснок, соль и красный молотый перец, тщательно перемешать, используя ручной миксер. При необходимости добавить немного воды, чтобы фарш был нужной консистенции.

Приготовить тесто из муки, морковного сока и соли, смешав все в миксере. Дать фаршу немного постоять при комнатной

температуре. Раскатать тесто в тонкий пласт, вырезать стаканом кружки. Положить на кружки начинку и сформовать пельмени в форме полумесяца, края соединить. Варить пельмени в слегка подсоленной воде. При подаче к столу переложить пельмени на блюдо, полить растопленным сливочным маслом и посыпать вымытой и измельченной зеленью укропа и петрушки.

Пельмени со смешанным фаршем и укропом

Ингредиенты

Для теста: 600 г муки высшего сорта, 2 яйца, соль.

Для начинки: 200 г мякоти свинины, 200 г мякоти говядины, 100 г мяса креветок, 5 мл оливкового масла, 25 г репчатого лука, 50 г отварных грибов, 10 мл водки, настоянной на лимонной цедре, 3 г молотого имбиря, 3 г сахара, перец, соль.

Для подачи: 200 г сливочного масла, 80 г зелени петрушки и укропа.

Способ приготовления

Приготовить тесто. Влить в просеянную муку яйца, добавить воду и соль, замесить тесто, используя миксер. Накрыть его влажной чистой салфеткой и оставить на 20 минут. Тесто раскатать в тонкий пласт, аккуратно вырезать стаканом кружочки для пельменей.

Свинину и говядину промыть, нарезать тонкой соломкой, отварные грибы нарезать маленькими кубиками. Мясо креветок промыть, обсушить и мелко нарезать. Репчатый лук очистить, вымыть, мелко нарубить. Положить мясо, грибы, репчатый лук и креветки в глубокую миску, влить водку, добывить сахар, имбирь, перец и соль и тщательно перемешать, используя миксер. Сбрызнуть фарш оливковым маслом и оставить на 10 минут при комнатной температуре. При необходимости можно добавить в фарш немного воды, чтобы он не был слишком сухим.

Кружочки из теста начинить фаршем, сформовать пельмени. Варить их в кипящей подсоленной воде. Когда они всплывут, добавить немного холодной воды и снова довести до кипения.

Готовые пельмени с помощью шумовки разложить по пиалам, бульон, в котором они варились, процедить и разлить по пиалам, положить в каждую по кусочку масла и посыпать вымытой и измельченной зеленью укропа и петрушки.

Подавать к столу в горячем виде.

Пельмени с брынзой, грудинкой и овощами

Ингредиенты

Для теста: 600 г муки, 1 яйцо, соль.

Для начинки: 200 г брынзы, 200 г вареного протертого картофеля, 100 г шнитт-лука, 2 г перца, соль.

Для подачи: 100 г сливочного масла, 50 г обжаренной грудинки, 100 г измельченной брынзы, 50 г зелени укропа и петрушки.

Способ приготовления

Приготовить тесто. Влить в просеянную муку яйцо, добавить воду и соль, замесить тесто, используя миксер. Накрыть его влажной чистой салфеткой и оставить на 20 минут. Тесто раскатать в тонкий пласт, аккуратно вырезать стаканом кружочки для пельменей.

Приготовить начинку. Измельченную брынзу смешать с картофелем, добавить вымытый и мелко нарезанный шнитт-лук, перец и соль. Тщательно перемешать фарш, используя ручной миксер.

Начинить им подготовленные кружочки из теста. Сформовать пельмени и варить их в подсоленной воде до готовности. Затем переложить пельмени на блюдо, полить растопленным сливочным маслом, добавить обжаренную грудинку, посыпать измельченной брынзой и украсить вымытыми веточками укропа и петрушки.

Пельмени с говядиной, зеленью и бульоном

Ингредиенты

Для теста: 500 г муки, 2 яйца, 5 г сливочного масла, 5 г соли.

Для бульона: 800 г говядины с костью, 150 г репчатого лука, 150 г моркови, 100 г кореньев петрушки, 10 горошин черного перца, 2–3 лавровых листа, соль.

Для начинки: 500 г мякоти говядины из бульона, 100 г репчатого лука, 80 мл бульона, 3 г черного молотого перца, 2 г

красного молотого перца, 100 г сливочного масла, соль.

Для подачи: 100 г зелени петрушки и укропа, 50 г зеленого лука.

Способ приготовления

Говядину с костью промыть, положить в кастрюлю и залить водой. Когда вода закипит, снять пену и добавить очищенные, вымытые и нарезанные кружками морковь и коренья петрушки, нарезанный кольцами репчатый лук, поперчить, посолить. Варить бульон до мягкости мяса. Вынуть мясо, процедить бульон.

Приготовить начинку для пельменей. Мясо отделить от кости, остудить, пропустить через мясорубку. Добавить к фаршу очищенный, вымытый и мелко нарезанный репчатый лук, влить охлажденный бульон, положить масло, поперчить, посолить и тщательно перемешать, используя ручной миксер.

Замесить тесто из муки, воды, яиц, размягченного масла и соли. Вымесить тесто, используя миксер, дать ему постоять 10 минут при комнатной температуре. Разделить тесто на 2–3 части, каждую раскатать в колбаску толщиной в палец, нарезать на мелкие кусочки. Из каждого кусочка сделать руками или деревянной скалкой тонкие кружочки. Начинить их фаршем, сформовать пельмени в виде полумесяца, скрепив кончики вместе и плотно защипив края. Выложить пельмени на доску, посыпанную мукой, и дать немного подсохнуть.

Перед подачей к столу процеженный бульон вновь довести до кипения, положить в него пельмени и лавровый лист. Когда пельмени всплывут, снять кастрюлю с огня, накрыть крышкой и оставить на 5 минут. Можно разливать бульон с пельменями по тарелкам или пиалам, посыпав каждую порцию вымытой и измельченной зеленью укропа, петрушки и лука.

Пельмени с чесноком, бараниной и бульоном

Ингредиенты

300 г баранины, 300 г бараньих костей, 200 г говядины, 500 г муки, 5 луковиц, 3 зубчика чеснока, 3 яйца, 2 помидора, 1 пучок зелени петрушки, 1 чайная ложка перца, соль.

Способ приготовления

Лук очистить, вымыть, мелко нарезать. Чеснок очистить, вымыть, растолочь. Зелень петрушки вымыть, нарубить. Для приготовления фарша баранину и говядину промыть, нарезать кусками, пропустить через мясорубку, добавить соль, перец, положить 3 луковицы и перемешать, используя миксер.

Муку высыпать горкой в глубокую миску, сделать вверху углубление, добавить яйца, посолить, влить 1/ 2стакана воды и замесить крутое тесто, используя миксер. Оставить его на 20 минут, раскатать в тонкий пласт и разрезать на квадратики 5 х 5 см и на каждый из них выложить по 1 чайной ложке фарша. Каждое изделие свернуть вдвое, загнуть бортик, обернуть вокруг указательного пальца, защипить края. Пельмени выложить на посыпанную мукой разделочную доску и оставить на 10–15 минут, положить в прохладное место на 1 час.

Бараньи кости промыть, нарубить, положить в кастрюлю, залить холодной водой и варить 1,5–2 часа, вынуть кости, довести бульон до кипения, добавить оставшийся лук, чеснок, вымытые и нарезанные дольками помидоры, посолить и варить 15 минут, после чего опустить пельмени и довести их до готовности. Готовые пельмени вынуть, бульон процедить и залить им пельмени.

Перед подачей к столу пельмени в бульоне посыпать измельченной зеленью петрушки.

Мясо с домашней лапшой

Ингредиенты

500 г говядины, 400 г муки, 30 г гороха, 3 клубня картофеля, 2 моркови, 5 луковиц, 1 зубчик чеснока, 1 репа, 100 мл молока, 4–5 столовых ложек растительного масла, 3 яичных желтка, 2–3 стакана говяжьего бульона, 2 столовые ложки томатной пасты, 1/ 2пучка зелени петрушки, 1/ 4чайной ложки зиры, 1/ 2чайной ложки перца, соль.

Способ приготовления

Просеянную муку высыпать горкой в глубокую миску, сделать вверху углубление в форме воронки, влить в него молоко и яичные желтки. Замесить тесто, используя миксер, оставить его на 1,5 часа. Раскатать тесто в пласт толщиной не более 3,5 мм, нарезать тонкую лапшу шириной 3 мм и немного растянуть ее.

Лапшу опустить в кипящую подсоленную воду и варить в течение 10 минут, откинуть на дуршлаг и смазать перекаленным растительным маслом. Предварительно замоченный горох варить до полуготовности. Чеснок очистить, вымыть, растолочь.

Для приготовления кайлы лук очистить, вымыть, нарезать кольцами, картофель, морковь и репу вымыть, очистить, нарезать соломкой, мясо промыть и нарезать небольшими кусочками. Обжаривать мясо и лук в растительном масле в течение 3 минут, добавить томатную пасту, убавить огонь до минимума и через 10 минут положить морковь, репу и чеснок. Через 7–10 минут влить немного бульона, добавить картофель, горох, перец, зиру, соль и тушить до готовности на слабом огне.

Лапшу разогреть в разведенном водой кипящем бульоне, выложить на блюдо, сверху выложить кайлу. Посыпать лапшу вымытой и измельченной зеленью петрушки. Подать к столу сразу после приготовления.

Вторые блюда для миксера

Пюре из баклажанов с курицей

Ингредиенты

3–4 баклажана, 4 столовые ложки муки, 4 столовые ложки растительного масла, 2 стакана молока, 500 г филе курицы, 2 красных сладких перца, 3 небольшие луковицы, 2–3 зубчика чеснока, 2 столовые ложки томатной пасты, 150 г сметаны, 1 чайная ложка паприки, 1 пучок зелени укропа, красный молотый перец, 1 чайная ложка соли.

Способ приготовления

Баклажаны вымыть и срезать хвостики. Завернуть каждый овощ отдельно в фольгу. Разогреть духовку до 200 °С и поместить в нее подготовленные баклажаны. Лук очистить, вымыть. Перец вымыть, удалить плодоножки и семена.

Пока баклажаны будут готовиться, приготовить куриный гуляш. Для этого куриное филе промыть, нарезать маленькими кусочками. Обжарить их в масле до золотистого цвета. Когда мясо поджариться до золотистого цвета, добавить в него 100 мл воды, посолить, поперчить и тушить под закрытой крышкой.

Мелко нарезать лук и перец, обжарить их до смягчения отдельно от мяса. Добавить в них томатную пасту и паприку, перемешать, влить 100 мл воды и довести до кипения. Переложить подготовленные овощи к мясу. Если не хватает воды, можно добавить немного. Оставить тушиться на слабом огне на 20 минут. Готовые баклажаны достать из духовки и дать им остыть, снять с них кожицу, приготовить пюре с помощью миксера.

В гуляш влить сметану, добавить измельченные зубчики чеснока, предварительно очищенного и вымытого, перемешать все. Добавить 1 столовую ложку муки и снова перемешать. Через 5 минут тушения мясо можно снять с огня и оставить доходить под крышкой.

Приготовить молочный соус. Для этого нужно в кастрюле растопить сливочное масло, добавить муку и перемешать до однородного состояния. Тонкой струйкой влить в смесь горячее молоко, постоянно помешивая. Довести соус до загустения на

слабом огне при постоянном размешивании. Когда соус будет готов, добавить в него соль, вымытый и измельченный укроп и все хорошо перемешать.

Смешать пюре из баклажанов с соусом в миксере. Выложить на тарелку баклажаны с соусом, сверху положить мясо.

Это блюдо можно готовить с бараниной или говядиной. Оно считается очень популярным блюдом турецкой кухни.

Пюре из кабачков с говядиной

Ингредиенты

3–4 кабачка, 4 столовые ложки муки, 4 столовые ложки растительного масла, 2 стакана молока, 500 г постной говядины, 2 красных сладких перца, 3 небольшие луковицы, 2–3 зубчика чеснока, 2 столовые ложки томатной пасты, 150 г сметаны, 100 г сливочного масла, 1 чайная ложка паприки, 10 г измельченной зелени петрушки, красный молотый перец, 1 чайная ложка соли.

Способ приготовления

Кабачки очистить, вымыть, нарезать крупными кусочками и припустить до готовности в небольшом количестве подсоленной воды. Из готовых кабачков приготовить пюре с помощью миксера. Лук очистить, вымыть. Перец вымыть, удалить плодоножки и семена.

Сделать из мяса гуляш. Для этого постную говядину промыть, нарезать маленькими кусочками. Обжарить их на растительном масле до золотистого цвета. Когда мясо поджариться до золотистого цвета, добавить в него 100 мл воды, соль, перец и тушить под закрытой крышкой до готовности. В гуляш влить сметану, добавить измельченные зубчики чеснока, предварительно очищенного и вымытого, перемешать все. Добавить 1 столовую ложку муки и снова перемешать. Через 5 минут тушения мясо можно снять с огня и оставить доходить под крышкой.

Мелко нарезать лук и перец, обжарить их до смягчения отдельно от мяса. Добавить в них томатную пасту и паприку, перемешать, влить 100 мл воды и довести до кипения. Переложить подготовленные овощи к мясу. Если не хватает воды, можно добавить немного. Оставить тушиться на слабом огне на 20 минут.

Приготовить молочный соус. Для этого нужно в кастрюле растопить сливочное масло, добавить муку и перемешать до однородного состояния. Тонкой струйкой влить в смесь горячее молоко, постоянно помешивая. Довести соус до загустения на слабом огне при постоянном размешивании. Когда соус будет готов, добавить в него соль, измельченную зелень петрушки и все хорошо перемешать.

Смешать пюре из кабачков с соусом в миксере. Выложить на тарелку кабачки с соусом, сверху положить мясо.

Баранина с луком в горчично-ореховом соусе

Ингредиенты

500 г баранины, 50 г бараньего жира, 2 луковицы, 2 столовые ложки оливкового масла, 2 сваренных вкрутую яйца, 2 столовые ложки 3 %-ного уксуса, 2 столовые ложки горчицы, 1 столовая ложка измельченных грецких орехов, 10 г измельченной зелени укропа, $^1/_2$чайной ложки сахара, соль.

Способ приготовления

Мясо промыть, нарубить порционными кусками, посолить, положить в сковороду, добавить жир. Обжарить мясо в течение 7 минут на сильном огне. Положить очищенный, вымытый и нарезанный кольцами лук, влить немного воды, тушить до готовности.

Для приготовления соуса желтки сваренных вкрутую яиц, предварительно очищенных, измельчить в миксере с горчицей, сахаром, солью, постепенно добавляя оливковое масло. Влить в смесь уксус, положить грецкие орехи, рубленый яичный белок. Все смешать в миксере до получения однородной массы.

Готовым соусом полить мясо, посыпать измельченной зеленью укропа и подать

к столу.

Мясное пюре в ореховом соусе с зеленью кинзы и гранатом

Ингредиенты

500 г баранины, 50 г бараньего жира, 2 луковицы, 2 столовые ложки оливкового масла, 2 сваренных вкрутую яйца, 2 столовые ложки 3 %-ного уксуса, 2 столовые ложки горчицы, 1 столовая ложка измельченных грецких орехов, 10 г измельченной зелени кинзы, 200 г листьев зеленого салата, 100 г зерен граната, $^1/_2$чайной ложки сахара, соль.

Способ приготовления

Мясо промыть, нарубить порционными кусками, посолить, положить в сковороду, добавить жир. Обжарить мясо в течение 7 минут на сильном огне.

Положить очищенный, вымытый и нарезанный кольцами лук, влить немного воды, тушить до готовности. Измельчить мясо в миксере.

Для приготовления соуса желтки сваренных вкрутую яиц, предварительно очищенных, измельчить в миксере с горчицей, сахаром, солью, постепенно добавляя оливковое масло.

Влить в смесь уксус, положить грецкие орехи, рубленый яичный белок. Все смешать в миксере до получения однородной массы.

Листья зеленого салата вымыть, просушить, выстлать ими салатник, сверху положить мясное пюре, формируя несколько горок. Готовым соусом полить мясное пюре, посыпать измельченной зеленью кинзы, украсить зернами граната и подать к столу.

Пюре из кореньев сельдерея под острым соусом

Ингредиенты

500 г кореньев сельдерея, 3 столовые ложки растительного масла, 2 сваренных вкрутую яйца, 2 яичных желтка, 1 стакан молока, 1 чайная ложка горчицы, 1 чайная ложка муки, 1 пучок зелени петрушки, сок 1 лимона, $^1/_2$чайной ложки молотого тмина, $^1/_2$чайной ложки уксуса, $^1/_2$чайной ложки красного молотого перца, соль.

Способ приготовления

Очищенные и вымытые корни сельдерея отварить в

подсоленной воде, добавив уксус. Готовый сельдерей нарезать ломтиками, добавить рубленые яйца, приготовить пюре в миксере.

Для приготовления соуса муку развести в молоке, добавить соль, взбитые в миксере яичные желтки. Довести смесь до загустения на слабом огне. Влить растительное масло, добавить горчицу, перец, тмин, лимонный сок и измельченную вымытую зелень петрушки. Все тщательно смешать в миксере.

Залить приготовленным соусом пюре из сельдерея и подать к столу.

Паштеты и сыры для миксера

Сыр из рыбы со специями

Ингредиенты

700 г трески или хека, 300 г сливочного масла, 200 г голландского или швейцарского сыра, 120 г горчицы, 3 лавровых листа, 1/ 2лимона, 1 луковица, 1 корень петрушки, 10 г зелени петрушки для украшения, красный молотый перец, черный молотый перец, соль.

Способ приготовления

Промыть рыбу и разделать ее на филе без кожи и костей. Филе убрать в холодильник. Кости и кожу рыбы залить холодной водой, довести до кипения и на слабом огне проварить в течение 30 минут. Лук и корень петрушки очистить, вымыть, крупно нарезать и добавить в рыбный бульон для улучшения вкуса. Готовый бульон процедить.

Филе рыбы уложить одним слоем в неглубокую кастрюлю, залить горячим бульоном так, чтобы рыба только слегка была покрыта им. Довести до кипения, добавить соль, черный молотый перец, лавровый лист и дать покипеть на слабом огне 15–20 минут. Проверить готовность рыбы можно, проколов ее вилкой: когда она свободно войдет в мякоть, то рыба готова.

Готовую рыбу охладить, не доставая из бульона. Охлажденное филе дважды взбить в миксере вместе со сливочным маслом (немного оставить для украшения) и мелко натертым сыром. В конце взбивания добавить горчицу, красный молотый перец.

Готовый паштет уложить на блюдо, придавая ему форму рыбы. Сверху нанести рисунок с помощью сливочного масла в кондитерском шприце. Зелень петрушки и лимон вымыть. Лимон нарезать кружками. Оформить блюдо веточками петрушки и кружками лимона.

Паштет из мяса с маслинами и чипсами

Ингредиенты

300 г мякоти говядины, 150 г сливочного масла, 100 г плавленого сыра, 70 г горчицы, 3 лавровых листа, 100 г чипсов, 100 г маслин без косточек, 1 луковица, 1 корень петрушки, черный молотый перец, красный молотый перец, соль.

Способ приготовления

Луковицу и корень петрушки очистить, вымыть, крупно нарезать и добавить в рыбный бульон для улучшения вкуса. Обработать мясо и нарезать его крупными кусками, залить холодной водой. Добавить крупно нарезанный корень петрушки и лук, довести до кипения и на слабом огне проварить до готовности. В конце положить соль, черный молотый перец, лавровый лист. Проверить готовность мяса можно, проколов его вилкой: когда она свободно войдет в мякоть, то мясо готово. Готовое мясо охладить, не доставая из бульона. Охлажденное мясо дважды взбить в миксере вместе со сливочным маслом (немного оставить для украшения) и мелко нарезанным сыром. В конце взбивания добавить горчицу, красный молотый перец.

Готовый паштет уложить на блюдо, придавая ему плоскую, круглую форму. Сверху нанести тонкий слой сливочного масла, воткнуть по всей поверхности паштета маслины, по краям оформить паштет чипсами, чтобы получилась имитация подсолнечника.

Паштет из крабового мяса с хлебцами

Ингредиенты

300 г крабового мяса, 150 г сливочного масла, 100 г плавленого сыра, 10 г горчицы, 200 г овсяных хлебцев, 1 пучок зелени укропа, перец, соль.

Способ приготовления

Крабовое мясо промыть, мелко нарезать, дважды взбить в миксере вместе со сливочным маслом и мелко нарезанным сыром. В конце взбивания добавить горчицу, перец и соль. Зелень укропа вымыть и просушить.

Готовый паштет использовать для смазывания хлебцев, нанося равномерный слой на каждый. Уложить их на блюдо в

произвольной форме, оформить веточками зелени укропа.

Соусы для миксера

Фасолевый соус для мясных блюд

Ингредиенты

400 г консервированной фасоли, 200 мл сливок, 100 г бараньего жира, 50 г муки, 2 чайные ложки горчицы, сок 1/2лимона, соль.

Способ приготовления

Для приготовления соуса в сковороде растопить бараний жир, положить муку, влить сливки, довести до кипения. Добавить фасоль, лимонный сок, горчицу, посолить и варить 3 минуты.

Этот соус прекрасно подходит для блюд из баранины или говядины.

Соус из хрена для блюд из мяса

Ингредиенты

2 столовые ложки сливочного масла, 1 столовая ложка муки, 1/2стакана сливок, 100 г тертого хрена, 3 столовые ложки мясного бульона.

Способ приготовления

Для приготовления соуса смешать обжаренную на сливочном масле муку, подогретые сливки и тертый хрен. Смесь разбавить 3 столовыми ложками бульона, довести до кипения, дать остыть. Соус тщательно взбить в миксере.

Винный соус к баранине

Ингредиенты

1 столовая ложка муки, 10 г сливочного масла, 2 столовые ложки лимонного сока, 1 стакан красного вина, сахар, соль.

Способ приготовления

Для приготовления соуса смешать обжаренную на сливочном масле муку, вино и лимонный сок, добавить соль и сахар, проварить, тщательно взбить в миксере.

Соус сырный с зеленью

Ингредиенты

100 г брынзы, 2 столовые ложки сахара, 2 столовые ложки растительного масла, 1 чайная ложка горчицы, $^1/_2$пучка зелени укропа, $^1/_2$пучка зелени кинзы, $^1/_2$чайной ложки перца, соль.

Способ приготовления

Зелень кинзы и укропа вымыть, просушить, мелко нарубить. Брынзу протереть через сито.

Для приготовления соуса брынзу смешать с растительным маслом, горчицей, сахаром, солью, перцем и измельченной зеленью укропа и кинзы. Все тщательно взбить в миксере. Подавать к любой мясной или рыбной закуске.

Соус фруктовый острый

Ингредиенты

150 г груш, 100 г яблок, 1 чайная ложка сахара, $^1/_2$чайной ложки горчицы, $^1/_2$чайной ложки перца, 40 г горького перца, 100 г майонеза, $^1/_2$пучка зелени петрушки, соль.

Способ приготовления

Зелень петрушки вымыть, просушить, нашинковать.

Для приготовления соуса вымытые, очищенные от кожуры сердцевины груш и яблок выложить в дуршлаг, поместить на 5

минут над посудой с кипящей водой. Фрукты измельчить в миксере. Соединить их с сахаром, горчицей, перцем, солью, кусочками горького перца (предварительно вымытого и очищенного), зеленью петрушки и майонезом. Все тщательно взбить в миксере. Соус можно подавать к блюдам из мяса и птицы.

Свекольный соус со специями

Ингредиенты

150 г свеклы, 150 г майонеза, 3 дольки чеснока, 2 столовые ложки измельченной зелени кинзы, 1 столовая ложка 3 %—ного уксуса, 1 чайная ложка сунели, 1 чайная ложка молотого кориандра, 1 чайная ложка перца, соль.

Способ приготовления

Свеклу вымыть, отварить, остудить, очистить, натереть на крупной терке. Смешать ее в миксере с майонезом, добавить кориандр, сунель, уксус, соль, перец, измельченную зелень кинзы и предварительно очищенный, вымытый и измельченный чеснок. Тщательно взбить соус в миксере. Подавать к блюдам из жареной птицы.

Соус сметанный с морковью

Ингредиенты

150 г сметаны, 50 г майонеза, 3 вареные моркови, 1 вареный яичный желток, 1 сырой яичный желток, 1 чайная ложка сахара, $^1/_2$чайной ложки горчицы, сок $^1/_2$лимона, перец, соль.

Способ приготовления

Морковь очистить и крупно нарезать. Для приготовления соуса вареный яичный желток протереть через сито, смешать с сырым желтком, добавить перец, соль, сахар, горчицу. Взбить все в миксере, добавить морковь, сметану, майонез, лимонный сок и тщательно перемешать до получения однородной массы.

Соус можно подавать к блюдам из мяса и рыбы.

Острый апельсиновый соус

Ингредиенты

100 г майонеза, 1 апельсин, 1 вареный яичный желток, 1 чайная ложка аджики, 1/2 яблока, 1/2 чайной ложки лимонного сока.

Способ приготовления

Апельсин вымыть, очистить, разделить на дольки, аккуратно освободить от перегородок. Яблоко вымыть, очистить, удалить сердцевину. Смешать яблоко и апельсин в миксере. Добавить рубленый яичный желток и лимонный сок, снова взбить. Положить майонез и аджику. Взбивать до получения однородной массы.

Острый соус с яйцом и аджикой

Ингредиенты

1 сырой яичный желток, 1 вареный яичный желток, 4 дольки чеснока, 2 чайные ложки аджики, 1 столовая ложка томатной пасты, 150 мл оливкового масла, 1/2 чайной ложки молотого кориандра, 1/2 чайной ложки красного молотого перца, соль.

Способ приготовления

Чеснок очистить, вымыть и истолочь. Взбить сырой яичный желток с кориандром, перцем и солью. Добавить оливковое масло, толченый чеснок, растертый вареный яичный желток, снова взбить. Положить в смесь томатную пасту и аджику, взбивать до получения однородной массы.

Соус с черносливом и специями

Ингредиенты

100 г чернослива, 50 г миндаля, 100 г топленого масла, 2 столовые ложки меда, 2 чайные ложки кунжутного семени, 1 столовая ложка оливкового масла, 1 столовая ложка гранатового сока, корица, молотый шафран, перец, соль.

Способ приготовления

Положить в кастрюлю предварительно замоченный чернослив, влить 1 стакан воды, добавить соль, перец, шафран, корицу, топленое масло, тушить на среднем огне 15–20 минут. Чернослив переложить в отдельную посуду, остудить и измельчить в миксере.

В кастрюлю добавить мед и, помешивая, варить до консистенции густого соуса, положить в кастрюлю чернослив, потушить 5 минут. Дать остыть. Миндаль перемешать с кунжутным семенем и обжарить в оливковом масле. Соединить все, добавить гранатовый сок и взбить соус до однородной консистенции в миксере. Подавать к жареному мясу, курице или гусю.

Соус из чеснока с зеленью

Ингредиенты

50 г сливочного масла, 2 дольки чеснока, 1 столовая ложка лимонного сока, $^1/_2$пучка зелени петрушки, перец, соль.

Способ приготовления

Чеснок очистить, вымыть и истолочь. Зелень петрушки вымыть, просушить, измельчить. Для приготовления соуса растопленное сливочное масло смешать с толченым чесноком, лимонным соком и измельченной зеленью петрушки, поперчить и посолить. Этот соус хорошо подавать к блюдам из печени.

Орехово-чесночный соус с укропом

Ингредиенты

100 г очищенных грецких орехов, 50 г майонеза, 3 дольки

чеснока, 2 чайные ложки лимонного сока, 1 чайная ложка перца, 10 г зелени укропа, соль.

Способ приготовления

Чеснок очистить, вымыть. Зелень укропа вымыть, просушить, нарезать. Для приготовления соуса орехи растолочь в ступке вместе с чесноком до получения однородной массы. Добавить майонез, перец, зелень укропа, лимонный сок, посолить. Все тщательно взбить в миксере.

Десерты для миксера

Десерт из консервированных персиков, груш, мороженого и шоколада

Ингредиенты

100 г консервированных персиков, 100 г консервированных груш, 200 г мороженого, 100 г тертого шоколада.

Способ приготовления

Персики и груши смешать в миксере с мороженым. Разложить десерт по креманкам и посыпать шоколадом.

Десерт из консервированных фруктов с кокосовой стружкой

Ингредиенты

200 г консервированных яблок и груш, 100 г консервированных персиков, 100 г консервированных дынных шариков, 50 г кокосовой стружки.

Способ приготовления

Яблоки, персики и груши взбить в миксере, разложить по креманкам, украсить дынными шариками, посыпать кокосовой стружкой.

Десерт из черной смородины с корицей

Ингредиенты

1 кг замороженной черной смородины, 1 палочка корицы, 100 г сахарной пудры.

Способ приготовления

Смородину залить 1 л горячей воды, добавить корицу, варить в течение 3 минут. Смородину откинуть на дуршлаг, охладить, взбить в миксере, выложить в креманки, посыпать сахарной пудрой.

Десерт из варенья со сливками

Ингредиенты

300 г малинового варенья, 250 мл взбитых сливок, 3 яичных белка, 100 г сахара.

Способ приготовления

Белки взбить с сахаром в миксере. Малиновое варенье протереть через сито и ввести небольшими порциями в белки. Добавить сливки, перемешать в миксере и поставить в прохладное место на 2 часа.

Творожный крем с земляничным вареньем и сливками

Ингредиенты

200 г творога, 100 г земляничного варенья, 100 г сметаны, 100 мл сливок, 100 г сливочного масла, 50 г сахарной пудры.

Способ приготовления

Творог протереть через сито, смешать в миксере со сметаной, вареньем, сливками, размягченным сливочным маслом и посыпать сахарной пудрой.

Крем выложить в форму, поставить в прохладное место на 1 час.

Крем из клубничного варенья с коньяком и пеканом

Ингредиенты

200 г клубничного варенья, 40 мл коньяка, 300 мл взбитых сливок, 20 г желатина, 30 г измельченных ядер пекана.

Способ приготовления

Желатин залить 200 мл теплой воды, перемешать, оставить на 20 минут, процедить. Клубничное варенье протереть через сито.

Желатиновый раствор влить во взбитые сливки, размешать, вылить смесь в варенье, добавить коньяк, перемешать в миксере. Крем выложить в форму, поставить в прохладное место на 2–3 часа, посыпать орехами.

Творожно-земляничный крем со сливками

Ингредиенты

250 г творога, 300 г земляники, 200 мл взбитых сливок, сахар.

Способ приготовления

Землянику перебрать, вымыть, протереть через сито, оставив несколько ягод для украшения, соединить с творогом, пропущенным через мясорубку. Всыпать сахар, перемешать в миксере.

В творожную массу ввести взбитые сливки, выложить в формочки, поставить в холодильник на 30 минут. При подаче к столу крем выложить на десертные тарелки, украсить ягодами земляники.

Клубнично-коньячный крем с яичными белками

Ингредиенты

750 г клубники, 3 яичных белка, 50 мл коньяка, сахар.

Способ приготовления

Клубнику перебрать, вымыть, растереть с половиной сахара. Белки взбить с оставшимся сахаром в миксере, добавить клубнику, перемешать, разложить по креманкам, поставить в холодильник. Через 20 минут вынуть, сбрызнуть коньяком.

Клюквенный крем со сливками и желатином

Ингредиенты

200 мл клюквенного сока, 400 мл сливок, 50 г желатина, сахар.

Способ приготовления

В небольшую эмалированную кастрюлю влить клюквенный сок, добавить сахар, тщательно размешать. Поставить на слабый огонь, нагревать, пока сахар не растворится.

Желатин замочить в холодной воде, дать набухнуть. Добавить подогретый клюквенный сок с сахаром, остудить. Добавить взбитые сливки, перемешать в миксере.

Абрикосовый крем со сливками и грецкими орехами

Ингредиенты

10 абрикосов, 270 мл взбитых сливок, 20 г желатина, 50 г измельченных ядер грецких орехов, сахар.

Способ приготовления

Абрикосы вымыть, обдать кипятком, снять кожицу, вынуть косточки, посыпать сахаром, оставить на 1,5 часа, затем перемешать и варить на слабом огне до размягчения.

Желатин залить 200 мл теплой воды, перемешать, оставить на 20 минут, процедить.

Абрикосовое пюре остудить и взбить в миксере.

Желатиновый раствор влить во взбитые сливки, размешать и вылить смесь в абрикосовое пюре, смешать миксером.

Крем выложить в форму, поставить в прохладное место на 2–3 часа, посыпать орехами и подать к столу.

Крем из замороженной клюквы с персиком

Ингредиенты

400 мл сливок, 200 г замороженной клюквы, 350 г сахара, 30 г желатина, 1 персик, 20 г сахарной пудры, 30 мл лимонного сока, 1/4 чайной ложки корицы.

Способ приготовления

Персик вымыть, разрезать пополам, удалить косточку и нарезать тонкими ломтиками.

Желатин растворить в 1 стакане теплой воды. Сливки взбить с помощью миксера.

Клюкву засыпать сахаром и варить, помешивая, до загустения. Остудить, влить лимонный сок, раствор желатина, перемешать и соединить со взбитыми сливками. Готовую массу выложить в форму и поставить в прохладное место на 4 часа. Крем украсить дольками персика, посыпать корицей и сахарной пудрой.

Крем из абрикосового варенья с орехами

Ингредиенты

200 г абрикосового варенья, 300 мл взбитых сливок, 20 г желатина, 50 г измельченных ядер грецких орехов.

Способ приготовления

Желатин залить 200 мл теплой воды, перемешать, оставить на 20 минут, процедить.

Абрикосовое варенье протереть через сито. Желатиновый раствор влить во взбитые сливки, размешать и вылить смесь в варенье, взбить миксером.

Крем выложить в форму, поставить в прохладное место на 2–3 часа, посыпать орехами.

Крем из персиков со сливками и корицей

Ингредиенты

2 стакана сливок, 400 г персикового пюре, 450 г сахара, 2 столовые ложки желатина, 1 персик, 1 столовая ложка сахарной пудры, 100 мл лимонного сока, 1/4 чайной ложки корицы.

Способ приготовления

Персик вымыть, разрезать пополам, удалить косточку и нарезать тонкими дольками. Желатин растворить в 1 стакане теплой воды. Сливки взбить с помощью миксера.

В персиковое пюре добавить сахар и варить, помешивая, до загустения. Остудить, влить лимонный сок, раствор желатина, перемешать и соединить со взбитыми сливками.

Готовую массу выложить в форму и поставить в прохладное место на 4 часа.

Крем украсить дольками персика, посыпать корицей и сахарной пудрой и подать к столу.

Крем из грушевого варенья с консервированными персиками и сахарной пудрой

Ингредиенты

300 г грушевого варенья, 2 стакана 30 %-ных сливок, 100 г сахарной пудры, 100 г консервированных персиков.

Способ приготовления

Грушевое варенье протереть через сито. Сливки взбить с сахарной пудрой в миксере, добавить в варенье, перемешать в миксере, выложить в форму, поставить в прохладное место на 4 часа, украсить персиками.

Крем сливовый со сливками

Ингредиенты

300 г сливы, 2 стакана 30 %-ных сливок, 250 г сахара, 250 г

сахарной пудры.

Способ приготовления

Сливу вымыть, разрезать пополам, удалить косточки и залить 1 стаканом воды. Добавить сахар и варить на слабом огне, помешивая, в течение 5 минут. Остудить и взбить в миксере.

Сливки взбить с сахарной пудрой, добавить в сливовое пюре, перемешать в миксере, выложить в форму и поставить в прохладное место на 4 часа.

Крем со сливками и шампанским

Ингредиенты

8 яиц, 2 стакана шампанского, 250 г сахара, 100 мл взбитых сливок, 2 столовые ложки желатина.

Способ приготовления

Желатин развести в 100 мл теплой воды. Яйца аккуратно разбить, отделить белки от желтков. Влить в кастрюлю 5 желтков и 3 белка, добавить сахар, тщательно растереть, поставить на паровую баню и, взбивая, нагревать в течение 3–4 минут.

Снять кастрюлю с огня, влить шампанское и 100 мл горячей (но не кипящей) воды. Вновь поставить на паровую баню и размешивать до загустения. Добавить желатин и нагревать, помешивая, в течение 3 минут, остудить и поставить на 20 минут в прохладное место.

Оставшиеся яичные белки взбить с помощью миксера и добавить в полученную смесь. Небольшими порциями ввести взбитые сливки, перемешать.

Крем выложить в форму и поставить в прохладное место на 5–6 часов.

Крем со сливками и яичными белками

Ингредиенты

400 мл взбитых сливок, 2 яичных белка, 100 г сахарной

пудры.

Способ приготовления

Яичные белки смешать с 50 г сахарной пудры, взбить с помощью миксера, добавить сливки, перемешать, разложить по креманкам, посыпать оставшейся сахарной пудрой и подать к столу.

Крем-зефир с ананасами и шоколадом

Ингредиенты

1 ананас, 250 г сахара, 400 мл 30 %-ных сливок, 250 г сахарной пудры, 3 столовые ложки тертого шоколада.

Способ приготовления

Ананас вымыть, очистить, нарезать кубиками и залить 250 мл воды. Добавить сахар, перемешать и варить на слабом огне, помешивая, в течение 15 минут. Взбить в миксере и поставить в прохладное место на 2 часа.

Сливки взбить в миксере с сахарной пудрой, перемешать с ананасовым пюре, переложить в форму и поставить в прохладное место на 2–3 часа. Крем украсить тертым шоколадом и подать к столу.

Крем-брюле с яичными желтками и сливками

Ингредиенты

6 яичных желтков, 2 чайные ложки ванильного сахара, 3 стакана 30 %-ных сливок, 100 г сахарной пудры, 100 г сахара.

Способ приготовления

Желтки растереть с сахарной пудрой до белизны, добавить ванильный сахар, взбить в миксере.

Сливки подогреть, добавить желтки, размешать, протереть

через сито в тонкую металлическую посуду. Посуду поставить на противень, налив в него предварительно 2 см воды. Противень поставить в разогретую до 165 °С духовку на 30 минут. Готовый крем остудить.

Для приготовления помадки сахар растворить в 100 мл воды и варить на медленном огне, помешивая, в течение 10–15 минут.

Охлажденный крем полить помадкой, поставить в прохладное место на 3–4 часа и подать к столу.

Бланманже из рисовой муки с орехами

Ингредиенты

1 л молока, 2 стакана сливок, 250 г измельченных ядер грецких орехов, 100 г рисовой муки, 400 г сахара, 1 чайная ложка измельченной лимонной цедры, мускатный орех на кончике ножа.

Способ приготовления

Муку развести в 100 мл холодного молока, влить 400 мл молока и тщательно перемешать миксером.

Оставшееся молоко смешать со сливками, довести до кипения, добавить смесь молока и муки и, помешивая, варить на слабом огне 10 минут.

Добавить орехи, сахар, цедру и мускатный орех, варить до загустения.

Крем выложить в форму и поставить в прохладное место на 2–3 часа.

Бланманже молочно-миндальное с желатином

Ингредиенты

400 г измельченного сладкого миндаля, 2–3 столовые ложки измельченного горького миндаля, 3,5 л молока, 250 г сахара, 20 г желатина, 4 столовые ложки сахарной пудры.

Способ приготовления

Сладкий и горький миндаль перемешать, добавить 3

столовые ложки молока и сахар, взбить в миксере.

Остальное молоко подогреть до 50–60 °С, влить в миндальную массу и оставить на 1 час.

Желатин развести в 1 стакане теплой воды, довести до кипения, влить еще 3 стакана воды, добавить в молочно-миндальную смесь, перемешать и процедить. Помешивая, нагревать на слабом огне 5 минут.

Крем выложить в форму, поставить в прохладное место на 3 часа, посыпать сахарной пудрой и подать к столу.

Бланманже с шоколадом и орехами

Ингредиенты

100 г тертого молочного шоколада, 100 г измельченных ядер грецких орехов, 1 столовая ложка измельченного горького миндаля, 750 мл молока, 100 г сахара, 20 г желатина, 1 чайная ложка ванильного сахара.

Способ приготовления

Желатин развести в 1 стакане теплой воды. Шоколад перемешать с 75 мл молока с помощью миксера, нагревать на слабом огне 5 минут.

Миндаль залить 100 мл молока, нагревать на слабом огне в течение 10 минут, процедить и смешать с шоколадно-молочной смесью, используя миксер.

Оставшееся молоко довести до кипения, остудить до 60 °С и влить в миндально-шоколадную массу.

Добавить, сахар, ванильный сахар, разведенный желатин, размешать, вылить в форму и поставить в прохладное место на 3 часа.

Готовое бланманже посыпать грецкими орехами и подать к столу.

Бланманже с орехами и фисташками

Ингредиенты

100 г измельченных фисташек, 100 г измельченных ядер грецких орехов, 1 столовая ложка измельченного горького

миндаля, 1 столовая ложка рубленого сладкого миндаля, 150 г сахара, 20 г желатина, 1 чайная ложка ванильного сахара, 3 стакана молока.

Способ приготовления

Желатин развести в 1 стакане теплой воды. Грецкие орехи смешать с миндалем, залить 1 стаканом кипящей воды, оставить на 10 минут, процедить. Фисташки залить 1 стаканом кипящей воды, оставить на 10 минут, процедить. Жидкости смешать с молоком, добавить сахар, ванильный сахар, разведенный желатин, влить 1 стакан горячей воды, нагревать в течение 10 минут на слабом огне, процедить, взбить миксером.

Крем перелить в форму, поставить в прохладное место на 4 часа, украсить рубленым сладким миндалем и подать к столу.

Мусс из замороженных ягод с лимонной цедрой

Ингредиенты

400 г замороженной вишни, клубники, красной смородины, 10 г лимонной цедры, 6 яиц, 200 г сахара.

Способ приготовления

Яйца аккуратно разбить, отделить желтки от белков. Ягоды измельчить в миксере, смешать с сахаром, добавить измельченную лимонную цедру, влить 750 мл воды и яичные желтки, размешать, поставить на водяную баню, довести до загустения, охладить. Яичные белки взбить в густую пену и осторожно ввести в приготовленную смесь. Мусс поставить в прохладное место на 3–4 часа.

Мусс клубничный со сливками и маслом

Ингредиенты

500–750 г свежей клубники, 250 г сахара, 3 яичных белка, 400 мл 30 %-ных сливок, 50 г сливочного масла.

Способ приготовления

Сливки взбить с помощью миксера. Белки размешать с сахаром и взбить с помощью миксера.

Клубнику вымыть, протереть через сито и размешать со взбитыми белками, добавить сливки.

Выложить мусс в смазанную сливочным маслом форму и поставить в прохладное место на 6 часов.

Мусс из яблочного повидла с манной крупой

Ингредиенты

100 г яблочного повидла, 75 г манной крупы, 50 г сахарной пудры.

Способ приготовления

В кастрюлю влить 2 стакана воды, нагреть, добавить яблочное повидло, довести до кипения, кипятить 5 минут, процедить. Снова поставить на огонь, довести до кипения, всыпать при постоянном помешивании манную крупу, варить на слабом огне 5 минут.

Кастрюлю с приготовленной массой поставить на лед, взбивать миксером, пока мусс не станет пенистым и слегка загустеет, посыпать сахарной пудрой.

Мусс из черносмородинового варенья с кокосовой стружкой

Ингредиенты

300 г варенья из черной смородины, 100 г замороженной черной смородины, 15 г желатина, 20 г кокосовой стружки.

Способ приготовления

Варенье залить 300 мл горячей воды, довести до кипения, кипятить 3 минуты, процедить.

Добавить замоченный желатин, при постоянном помешивании довести до кипения. Добавить замороженные ягоды, охладить.

Поставить кастрюлю со смесью на лед, взбить в миксере до образования густой пены, разлить по креманкам, посыпать кокосовой стружкой, поставить в холодильник.

Шоколадный мусс с сахарной пудрой

Ингредиенты

100 г молочного шоколада, 2 стакана 30 %-ных сливок, 4 яйца, 100 г сахарной пудры, 3 столовые ложки готового крепкого кофе, 1 чайная ложка ванильного сахара, 50 г сливочного масла.

Способ приготовления

Шоколад натереть на терке. Кофе вылить в металлическую посуду, добавить шоколад и, помешивая, нагревать на водяной бане до растопления шоколада, остудить.

Сливки вылить в металлическую кастрюлю, поставить на лед и взбить с помощью миксера.

Яйца аккуратно разбить, отделить желтки от белков. Белки взбить с помощью миксера. Желтки растереть с сахарной пудрой, добавить растопленный шоколад и ванильный сахар. Небольшими порциями ввести белки и взбитые сливки.

Готовый мусс выложить в смазанную сливочным маслом форму и поставить в прохладное место на 4–6 часов.

Мусс из консервированного ревеня с медом

Ингредиенты

300 г консервированного ревеня, 75 г меда, 10 г желатина.

Способ приготовления

Ревень положить в кастрюлю с кипящей водой, варить 10 минут. Отвар процедить через сито. Ревень протереть и добавить в отвар. Добавить размоченный в 100 мл воды набухший желатин,

нагревать при постоянном помешивании пока желатин не растворится. Охладить до 30–40 °С, добавить мед, взбить миксером.

Апельсиновый мусс с лимонной цедрой

Ингредиенты

5 апельсинов, 10 г лимонной цедры, 6 яиц, сахар.

Способ приготовления

Яйца аккуратно разбить, отделить желтки от белков. Апельсины вымыть, выжать сок, смешать с сахаром, добавить измельченную лимонную цедру, влить 7,5 л воды и яичные желтки, размешать, поставить на водяную баню, довести до загустения, охладить. Яичные белки взбить в густую пену в миксере и осторожно ввести в приготовленную смесь.

Мусс из красной смородины с сахаром и желатином

Ингредиенты

300 г красной смородины, 200 г сахара, 15 г желатина.

Способ приготовления

Смородину вымыть, очистить от плодоножек, выжать сок. Смородиновую мезгу опустить в 300 мл горячей воды, довести до кипения, кипятить 3 минуты, процедить. В процеженный смородиновый отвар всыпать сахар, добавить замоченный желатин, при постоянном помешивании довести до кипения. Влить сок смородины, охладить. Поставить кастрюлю со смесью на лед или в холодную воду, взбить миксером до образования густой пены, разлить по креманкам, поставить в холодильник.

Шоколад супрем с коньяком

Ингредиенты

2 столовые ложки измельченного молочного шоколада, 2 столовые ложки порошка какао, 100 г сахарной пудры, 4 яйца, 2 столовые ложки коньяка, 170 г сливочного масла, 1 столовая ложка растительного масла, 1 стакан взбитых сливок.

Способ приготовления

Шоколад и какао смешать, развести 100 мл кипяченой воды и нагревать на водяной бане, помешивая, до тех пор, пока какао и шоколад полностью не растопятся. Снять с огня, добавить сахарную пудру.

Яйца аккуратно разбить, отделить желтки от белков. Белки взбить с помощью миксера. Желтки взбить венчиком и небольшими порциями ввести в шоколад.

Сливочное масло растопить, добавить шоколадно-желтковую смесь и растереть, влить коньяк и взбить полученную массу венчиком. Добавить взбитые белки.

Выложить массу в смазанную растительным маслом форму и поставить в прохладное место на 10–12 часов.

Форму с застывшим шоколадом опрокинуть на блюдо, украсить взбитыми сливками и подать к столу.

Суфле сливочное с ванилью

Ингредиенты

5 яиц, 100 г сливочного масла, 3 столовые ложки муки, 150 мл горячего молока, 100 г сахара, 1 чайная ложка ванильного сахара, 1 столовая ложка оливкового масла, 1 столовая ложка сахарной пудры, 2–3 столовые ложки абрикосового джема, соль.

Способ приготовления

Сливочное масло растопить. Муку смешать с солью и сливочным маслом, помешивая, влить тонкой струйкой молоко, добавить сахар и варить на слабом огне до загустения.

Яйца аккуратно разбить, отделить желтки от белков. Желтки растереть с ванильным сахаром и влить, помешивая, в горячую смесь, остудить и поставить на 20 минут в прохладное место. Белки взбить миксером и добавить в охлажденную смесь.

Форму для суфле смазать оливковым маслом, посыпать

сахарной пудрой, выложить суфле и поставить в разогретую до 180 ˚С духовку на 35 минут.

Готовое суфле остудить, выложить на блюдо, смазать абрикосовым джемом, нарезать порционными кусками и подать к столу.

Суфле орехово-медовое с клубничным джемом

Ингредиенты

250 г измельченных ядер грецких орехов, 5 яиц, 100 г сливочного масла, 3 столовые ложки муки, 150 мл горячего молока, 3 столовые ложки меда, 1 чайная ложка ванильного сахара, 1 столовая ложка оливкового масла, 1 столовая ложка сахарной пудры, 3 столовые ложки клубничного джема, соль.

Способ приготовления

Сливочное масло растопить, добавить муку, мед, соль, размешать, влить тонкой струйкой горячее молоко и варить, помешивая, на слабом огне, до загустения.

Яйца аккуратно разбить, отделить желтки от белков. Белки взбить. Желтки растереть с ванильным сахаром и влить в горячую смесь, помешивая.

Добавить орехи, размешать и поставить в прохладное место на 15–20 минут. Добавить взбитые в миксере белки и размешать, используя миксер.

Форму смазать оливковым маслом, посыпать сахарной пудрой, выложить в нее суфле и поставить в разогретую до 180 ˚С духовку на 35 минут.

Готовое суфле остудить, смазать клубничным джемом, нарезать порционными кусками и подать к столу.

Парфе винное с клубникой

Ингредиенты

8 яичных желтков, 100 мл красного десертного вина, 250 г сахарной пудры, 400 мл взбитых сливок, 25 г сливочного масла, 150 г свежей клубники.

Способ приготовления

Клубнику перебрать и вымыть. Яичные желтки растереть с сахарной пудрой, влить вино и, помешивая, нагревать на слабом огне до загустения смеси. Остудить, добавить сливки, взбить в миксере, разложить по смазанным сливочным маслом формочкам и поставить в прохладное место на 5 часов.

Готовое парфе украсить клубникой и подать к столу.

Парфе лимонное с апельсином

Ингредиенты

400 мл взбитых сливок, 6 яичных желтков, 4 яичных белка, 1 столовая ложка желатина, 1 стакан сахарной пудры, 100 мл лимонного сока, 1 столовая ложка тертой лимонной цедры, 1 апельсин, 1 столовая ложка сливочного масла.

Способ приготовления

Желатин развести в 1 стакане теплой воды. Апельсин вымыть, очистить и нарезать тонкими дольками. Белки взбить с помощью миксера.

Желтки растереть с сахарной пудрой, влить лимонный сок, перемешать, поставить на водяную баню и, взбивая, нагревать 10 минут.

Добавить желатин, лимонную цедру и нагревать, помешивая, в течение 3 минут, остудить, добавить сливки и белки, взбить миксером. Выложить смесь в смазанную сливочным маслом форму, поставить в прохладное место на 4 часа, украсить дольками апельсина и подать к столу.

Пудинг с малиновым вареньем и сахарной пудрой

Ингредиенты

3 стакана молока, 30 г сливочного масла, 70 г черствого белого хлеба, 6 столовых ложек сахарной пудры, 2 яичных желтка, 3 яичных белка, 3 столовые ложки малинового варенья, 1 столовая ложка оливкового масла.

Способ приготовления

Малиновое варенье нагревать на водяной бане 10 минут. Белки взбить с помощью миксера с 5 столовыми ложками сахарной пудры. Сливочное масло растопить в молоке. Хлеб растолочь с оставшейся сахарной пудрой, залить смесью молока и сливочного масла и оставить на 30 минут. Добавить яичные желтки, размешать, перелить в смазанную оливковым маслом форму и выпекать в разогретой до 180 ˚С духовке 30 минут, смазать горячим вареньем. Остудить, выложить сверху взбитые белки и запекать в разогретой до 160 ˚С духовке 10 минут.

Готовый пудинг нарезать порционными кусками и подать к столу.

Пудинг с мармеладом и хлебом

Ингредиенты

250 г черствого белого хлеба, 80 г топленого почечного жира, 100 г сахара, 3 яйца, 5 столовых ложек молока, 250 г мармелада, 1 чайная ложка маргарина.

Способ приготовления

Яйца взбить в миксере. Хлеб растолочь с сахаром и растопленным жиром. Добавить взбитые яйца, влить молоко и перемешать.

Мармелад размягчить на водяной бане. Форму смазать маргарином, выложить в нее половину мармелада и хлебную смесь. Накрыть форму крышкой или фольгой.

Пудинг выпекать в разогретой до 180 ˚С духовке 1 час.

Готовый пудинг покрыть оставшимся мармеладом и подать к столу.

Пудинг-суфле с крахмалом

Ингредиенты

100 мл молока, 100 г сахарной пудры, 2 столовые ложки муки, 2 столовые ложки крахмала, 300 г сливочного масла, 3

яичных белка, 2 яичных желтка, 1 чайная ложка ванильного сахара, 1 чайная ложка оливкового масла, 100 г вишневого джема, сахар.

Способ приготовления

Белки взбить с помощью миксера. Сахар, сахарную пудру, муку и крахмал смешать, добавить размягченное сливочное масло, размешать, нагревать, помешивая, на слабом огне 5 минут.

Влить молоко и, взбивая, довести смесь до кипения и варить 15 минут. Остудить, добавить яичные желтки, взбитые белки и ванильный сахар.

Выложить смесь в смазанную оливковым маслом форму. В противень налить 2–3 см воды, поставить в него форму и накрыть крышкой. Выпекать в умеренно разогретой духовке 30–40 минут.

Пудинг смазать вишневым джемом, нарезать порционными кусками и подать к столу.

Пудинг с миндалем

Ингредиенты

300–350 г белого хлеба, 1 стакан молока, 150 г сливочного масла, 150 г говяжьего почечного жира, 250 г сахара, 2 чайные ложки тертой лимонной цедры, 300 г поджаренного и измельченного сладкого миндаля, 1 чайная ложка измельченного горького миндаля, 8 яиц, 150 г изюма без косточек, 2 чайные ложки оливкового масла, 1 чайная ложка корицы, соль.

Способ приготовления

Размягченное сливочное масло взбить с помощью миксера. Яйца аккуратно разбить, отделить желтки от белков. Белки взбить с помощью миксера.

Хлеб размочить в молоке, отжать, размять, соединить со сливочным маслом. Добавить желтки, растопленный жир, цедру, сахар, соль, корицу, миндаль, изюм и белки, размешать. Выложить массу в смазанную оливковым маслом форму и варить на пару 2 часа.

Пудинг с цитрусовыми

Ингредиенты

1 чайная ложка желатина, 100 мл апельсинового сока, 1 чайная ложка тертой апельсиновой цедры, 100 мл лимонного сока, 1 чайная ложка тертой лимонной цедры, 250 г сахара, 1 чайная ложка ванильного сахара, $^{1}/_{2}$чайной ложки миндальной эссенции, 1 стакан взбитых сливок, 1 чайная ложка свекольного сока, 1 столовая ложка сливочного масла, соль на кончике ножа.

Способ приготовления

Желатин растворить в $^{1}/_{2}$стакана теплой воды, нагреть до 60 °С и размешать.

Соединить лимонный и апельсиновый сок, добавить лимонную и апельсиновую цедру, сахар, свекольный сок, ванильный сахар, соль, миндальную эссенцию, сливки, раствор желатина и тщательно перемешать в миксере.

Смесь выложить в смазанное сливочным маслом глубокое прозрачное блюдо и поставить в морозильную камеру на 4 часа.

Пудинг хлебный с ягодами

Ингредиенты

8 ломтиков ржаного хлеба, 6 ломтиков белого хлеба, 100 г красной смородины, 450 г свежей малины, 170 г сахарной пудры, 1 столовая ложка кукурузного крахмала, 1 чайная ложка растительного масла, 100 мл фруктового соуса.

Способ приготовления

Смородину и малину перебрать и вымыть. Форму для пудинга смазать маслом, выложить в нее ломтики ржаного хлеба так, чтобы они покрыли дно и стенки формы.

Сахарную пудру растворить в 2,5 стаканах теплой воды, довести до кипения. Добавить смородину и малину, варить в течение 1 минуты, остудить и процедить, взбить миксером. В сироп положить кукурузный крахмал, довести до кипения, остудить и процедить, взбить миксером.

Часть ягод выложить на ломтики ржаного хлеба, залить половиной приготовленного сиропа, накрыть ломтиками белого

хлеба, выложить оставшиеся ягоды, залить оставшимся сиропом.

Накрыть пудинг тарелкой, поставить на нее груз и поставить в прохладное место на 12 часов.

Готовый пудинг выложить на блюдо, полить фруктовым соусом и подать к столу.

Пудинг с орехами и печеньем

Ингредиенты

25 г сливочного масла, 4 яйца, 100 г сахарного сиропа, 100 г сахарной пудры, 150 г поджаренных и измельченных ядер грецких орехов, 2 столовые ложки измельченных цукатов, 4 столовые ложки измельченного сдобного печенья, 2 столовые ложки коньяка, 1 столовая ложка панировочных сухарей, 2–3 кусочка сахара, 1 чайная ложка спирта, 1 чайная ложка 3 %-ного уксуса, 1 столовая ложка рома, 1 столовая ложка оливкового масла, соль на кончике ножа.

Способ приготовления

Цукаты проварить в сахарном сиропе, процедить, залить коньяком, оставить на 1 час, добавить печенье.

Яйца аккуратно разбить, отделить желтки от белков. Белки взбить с сахарной пудрой и уксусом с помощью миксера.

Сливочное масло растереть с желтками и солью, добавить орехи, смесь цукатов и печенья, взбитые в миксере белки, размешать миксером и выложить в смазанную оливковым маслом и посыпанную панировочными сухарями форму.

Пудинг варить на пару в течение 2 часов, выложить на блюдо, полить ромом. Кусочки сахара пропитать спиртом, положить на пудинг и поджечь.

Пудинг грушевый с вином

Ингредиенты

12 груш, 100 мл десертного вина, 200 г белого хлеба, 100 мл молока, 3–4 бутона гвоздики, $^1/_4$чайной ложки молотой корицы, 100 г сахара, 6 яиц, 2 столовые ложки сливочного масла, 100 г сахарной пудры, 1 чайная ложка измельченной лимонной цедры,

2 столовые ложки панировочных сухарей, 1 чайная ложка маргарина, 1 столовая ложка картофельной муки.

Способ приготовления

Груши вымыть, очистить, удалить сердцевины, нарезать маленькими ломтиками, посыпать 50 г сахара, добавить корицу, гвоздику, влить вино, 100 мл воды, оставить на 20 минут, варить, помешивая, на среднем огне, пока количество жидкости не уменьшится вдвое. Откинуть на дуршлаг, остудить. В сироп добавить муку, довести до кипения и остудить, взбить в миксере.

Хлеб размочить в молоке. Яйца аккуратно разбить, отделить желтки от белков. Белки взбить с сахарной пудрой с помощью миксера.

Желтки растереть с оставшимся сахаром, добавить размягченное сливочное масло, хлеб, цедру и белки, взбить миксером.

Выложить половину приготовленной смеси в смазанную маргарином и посыпанную панировочными сухарями форму. Сверху положить отваренные груши, покрыть оставшейся смесью.

Пудинг варить на пару в течение 1,5 часов, полить сиропом и подать к столу.

Иллюстрации

Молочный коктейль с клубникой

Коктейль мандариновый

Банановый коктейль с медом и корицей

Арбузный коктейль с водкой

Куриный суп-пюре с картофелем и зеленым луком

Кукурузный суп-пюре на овощном бульоне

Суп-пюре из картофеля и шпината

Суп-пюре из авокадо со сливками и хересом

Омлет с шампиньонами и зеленью

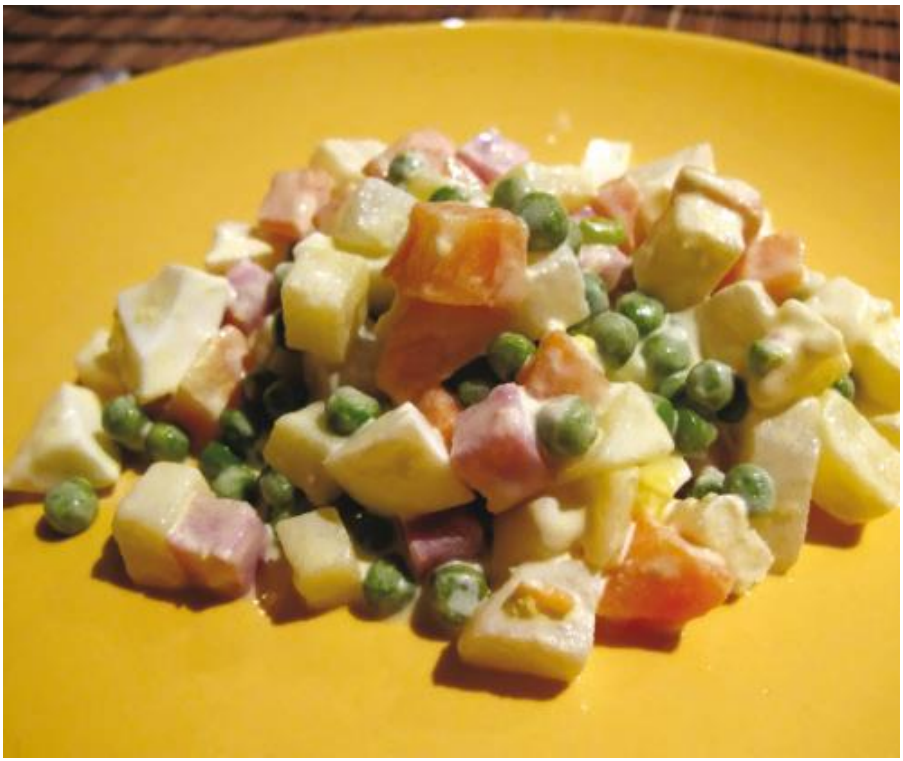
Картофельное пюре с зеленью

Салат из свеклы с луком и сметаной

Салат из помидоров и огурцов

Салат из картофеля с зеленью и луком

Салат из капусты с перцем, огурцами и сельдереем



Салат Зимний

Салат «Валдорф»